



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

**COD. 6028**

**CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggi fusi insieme, per realizzare una crema delicata.

### IMPIEGO

Condimento ideale per primi piatti (pasta, gnocchi, riso, lasagne, cannelloni) indicata per la preparazione di carni e verdure, ottima per guarnire uova, pizze, bruschette, focacce, tartine e vol-au-vent.

### INGREDIENTI

Formaggi (LATTE) (Italoico 23,5%, Emmental 14,5%, Fontina DOP 10,5%, Parmigiano-Reggiano DOP 3,5%) (52%), acqua, burro (LATTE) (14%), sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio.

Possibili tracce di **PESCE, OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.**

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** Parmigiano Reggiano (DOP) (Italia), Fontina (DOP) (Italia), Italoico (Italia).

Italoico: origine del latte Italia. Emmental: latte di pesi UE trasformato in paesi UE. Burro: origine del latte Italia.

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,**

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

Bollo CEE: IT 545 L CE

**PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: cremosa e spalmabile

Colore: bianco-crema

Odore: tipico di formaggio, assenza di odori anomali

Sapore: caratteristico di formaggio, assenza di sapori anomali

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E. COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	< 10 UFC/g
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S. AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

Ultimo aggiornamento: 31.01.2018

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6028

Rev 01 del  
03/07

CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6

Pagina 2 di  
4

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il formaggio e gli ingredienti vengono assemblati al cutter, macinati, omogeneizzati e fusi. Le operazioni successive prevedono un trattamento termico UHT, il dosaggio della crema in scatole di banda stagnata, l'aggraffatura ed il successivo raffreddamento. Il prodotto è stabile a temperatura ambiente.

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

### DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,800 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 24: Si

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani  
Altezza: 118,0 mm  
Diametro: 99,0 mm  
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 31.01.2018  
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6028**

**CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 208,0 mm  
Altezza imballo secondario: 2,0 mm  
Dimensione colli in mm: 310\*208\*119  
Peso imballo secondario: 25,00 g  
Peso film: 15,00 g

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12  
Strati per pallet: 11  
Colli per pallet: 132

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 10  
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 16  
Colli per pallet: 256

### CODICI EAN

EAN13: 8004980000281  
ITF14: 08004980160282

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1218 kJ  
Energia: 291 kcal  
Grassi: 25,5 g  
di cui: acidi grassi saturi: 7,8 g  
Carboidrati: 1,0 g  
di cui zuccheri: 1,0 g  
Proteine: 14,4 g  
Sale: 0,60 g

Ultimo aggiornamento: 31.01.2018  
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEDA TECNICA

**COD. 6028**

**CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### **ALLERGENI**

Assenza di allergeni: No  
Latte e derivati: Presente

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: No  
Adatto a vegani: No  
Adatto a celiaci: Si  
Contiene Alcool: No  
Contiene carne suina: No

### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 5,65 - 6,00

Ultimo aggiornamento: 31.01.2018  
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ