



## FORMAGGIO GRATTUGIATO GRANI'

**Stabilimento di produzione:** Lattarie Carsiche S.p.A. – Via Duino 5/F – Duino Aurisina (TS) - IT 06/004 CE

**Descrizione prodotto:** formaggio grattugiato ed essiccato ottenuto da una miscela selezionata di formaggi duri.

**Palettizzazione:**

Tipo di pallet	EPAL
N° confezioni per strato	8 cartoni
N° di strati per pallet	8
N° di confezioni per pallet	64 cartoni x 1600 pz. o 320 pz.
Altezza Max. del carico	180 cm
Peso Max. del carico	350 kg
Tipo di stabilizzazione	Film estensibile avvolgente
Materiale per la stabilizzazione	PE

**Caratteristiche prodotto:** colore paglierino, odore dolce-fragrante o saporito a seconda della stagionatura, tendenzialmente astringente al palato per lo scarso tenore d'umidità.

**Forma e dimensioni:** il prodotto è confezionato in buste di materiale plastico ad uso alimentare termosaldate alle estremità, nei formati da: 200g imballati in cartoni contenenti 25 pezzi (5kg) delle dimensioni 385 x 275 x 185mm; 1000g imballati in cartoni contenenti 5 pezzi (5kg) delle dimensioni 385 x 275 x 185mm;

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima E1105 (proteina da uovo).

**Modalità di conservazione e durata:** Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di refrigerazione  $\leq +4^{\circ}\text{C}$ . La data di scadenza è indicata in etichetta; la shelf life prevista è di 90 giorni.

Codice EAN formato 200g: 8 003279 003019

Codice EAN formato 1000g: 8 003279 003026

**Parametri compositivi medi e profilo microbiologico**

Materia grassa sul tal quale	35%
Sostanza secca	85-87%
Umidità	< 15%
<i>E. coli</i>	n: 5, c: 2, m: 100, M: 1000.
Stafilococchi coagulasi-positivi	n: 5, c: 2, m: 100, M: 1000.
Salmonella spp. in 25g	n: 5, c: 0, assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25g	n: 5, c: 0, assente in 25g

