

Cod art. 07631	SCHEDA TECNICA /Product Sheet	Ed. 00
	CREMA AI FORMAGGI CHEESES'S CREAM	Rev. 02 del 01/02/08
	Busta 400 g Pouch 400 g	Appr. RAQ
Ali-Big srl -unipersonale- 23883 Brivio (LC) via per Airuno 25/a – Italy www.ali-big.com Tel.: ++39 (0) 39 53 20 555/6 Fax. ++39 (0) 39 53 20 620		

1) COMPOSIZIONE / COMPOSITION

Descrizione: Salsa a base di formaggi fusi.

Description: Fused cheeses based sauce.

Ingredienti: acqua, formaggi (37%) (fontal, emmenthal, Grana padano- proteine d'uovo-, Pecorino), burro, sali di fusione: citrato di sodio (E331), difosfati, polifosfati di sodio (E450,E452).

Ingredients: water, cheeses (37%) (Fontal, Emmenthal, Grana padano – egg proteins -, Pecorino), butter, fusion salts: sodium citrate (E331), diphosphates, sodium polyphosphates (E450,452).

2) ALLERGENI / ALLERGENS:

ALLERGENI / ALLERGENS (Dir. 2003/13/CE allegato III bis, Dir. 2003/89/CE.)	SI / YES ⁽¹⁾	NO / NO	NOME SOSTANZA SPECIFICA / NAME SPECIFIC SUBSTANCE	PRESENZA IN TRACCE / TRACES (cross contamination)
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, bowline, oat, emmer (Triticum dicoccum), kamut or their interbred varieties and by-products.</i>		X		
Crostacei: e prodotti derivati / <i>Shellfishes: and by-products</i>		X		
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and by-products</i>	X		Liozima / Lysozyme	
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and by-products</i>		X		
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and by-products</i>		X		
Soia e prodotti derivati / <i>Soy and by-products</i>		X		
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio / <i>Milk and by-products included lactose</i>	X		Formaggi, burro/ cheeses, butter	
Frutta secca in guscio: mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce, macadamia e prodotti derivati / <i>Nuts: almond, filbert, walnut-tree, cashew, walnut-tree pecan, Brazilian walnut-tree, pistachio, walnut-tree, macadamia and by-products</i>		X		
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame and by-products</i>		X		
Sedano e prodotti derivati / <i>Celery and by-products</i>		X		
Senape, mostarda e prodotti derivati / <i>Mustard, mustard and derived products</i>		X		
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro, espressi come SO ₂ . / <i>Sulphur Dioxide and sulphites at concentrations up to 10 mg/Kgs or 10 mg/litros, (expressed as SO₂)</i>		X	Non aggiunta / <i>not added</i>	
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupines and by products</i>		X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and by products</i>		X		

⁽¹⁾ La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale anche come ingrediente composto, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi additivi e materiali ausiliari) elencati.
⁽¹⁾ The formulation of this product also foresees the deliberate addition / use as composed ingredient, in whatever phase of production of one or more substances (inclusive coadjutant technological, solvents and supports additive for aromas and auxiliary materials) listed.

3) CONFEZIONAMENTO PRIMARIO / PRIMARY PACKBusta flessibile stand - up in poliaccoppiato sterilizzabile / *Flexible stand-up sterilizable pouch*

	altezza / <i>height</i> mms:	larghezza / <i>width</i> mms	Soffietto / <i>fold base</i> mms
Dimensioni / <i>Dimensions</i>	205	132	65
Peso netto / <i>Net weight</i> ::	400 g		
Peso lordo / <i>Gross weight</i> :	+10 g		
Scadenza in mesi / <i>Expiration In Months</i> :	12		
Codice prodotto / <i>product code</i> :	07631		
Codice ean prodotto / <i>Ean code Product</i> :	800552807631(7)		

4) CONFEZIONAMENTO SECONDARIO/ SECONDARY PACK:Cartone A8 / *Carton box A8*:

	altezza / <i>height</i> mms:	larghezza / <i>width</i> mms :	lunghezza / <i>length</i> mms :
Dimensioni: / <i>Dimensions</i> :	140	180	400
Peso imballo / <i>Package weight</i> :	3.7 Kg		
Numero buste per imballo / <i>Number pouches for each package</i>	8		

5) CARATTERISTICHE PALLET EUR / PALLET CHARACTERISTICS :

NUMERO STRATI PER PALLET / <i>number layers for pallet</i> :	8
NUMERO IMBALLI PER STRATO / <i>number carton for layer</i> :	12
NUMERO IMBALLI PER PALLET / <i>number carton for pallet</i> :	96
NUMERO BUSTE PER PALLET / <i>number pouches for pallet</i> :	768
PESO COMPLESSIVO (Pallet incluso) / <i>total weight (pallet included)</i> :	Approx. 380 Kg

6) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / SENSORIAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT:ORIGINE MATERIE PRIME / *origin raw material*: Italy or E.C. for all cheesesSAPORE / *TASTE*: caratteristico / *characteristic*COLORE / *COLOR* : giallo tenue / *light yellow*CONSISTENZA / *CONSISTENCY, TEXTURE* : Cremosa e densa/ *Creamy and dense*.PROFUMO / *PERFUME*: caratteristico / *characteristic*pH : = 5,6 +/-0,4 prodotto sterilizzato / *Sterilized product*

7) CONSERVAZIONE / STORAGE:

Temperatura ambiente, una volta aperto il prodotto si conserva in frigorifero per pochi giorni.
Ambient temperature, once opened store cool and consume it in few days.

8) REQUISITI CHIMICI E MICROBIOLOGICI / CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENT

RESIDUI DI PESTICIDI: NEI LIMITI STABILITI DALLA VIGENTE NORMATIVA
 Residual of pesticides the limits established by the E.C. ruling laws.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:	UNITA' DI MISURA / UNIT OF MEASUREMENT	VALORE / VALUE
Carica Batterica Mesofila <i>Mesophila Bacterial Count</i>	Ufc/g	< 10 ⁵
Coliformi fecali <i>Coliformi faecalis</i>	Ufc/g	Assenti / Absents
Stafilococchi coagulasi + <i>Staphylococci coagulate +</i>	Ufc/g	Assenti / Absents
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ufc/25 g	Assente / Absent
Clostridi solfito riduttori <i>Clostridium sulphite reductors</i>	Ufc/g	Assenti / Absents
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Ufc/g	Assente / Absent

Prodotto microbiologicamente stabile con caratteristiche chimico fisiche invariate dopo incubazione a 30°C per 21 gg e a 55°C per 7 gg.
Product microbiologically stable with characteristics chemical physical unchanged after incubation at 30°C for 21 days sand at 55°C for 7 days.

9) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

Valori nutrizionali medi <i>Nutritional values (average) (*)</i>	/100 g
Proteine / Proteins (g):	N.A.
Lipidi / Fat (g) :	N.A.
di cui saturi (g): <i>Total saturated fat (g)</i>	N.A.
Carboidrati disponibili (g): <i>Available carbohydrates (g) :</i>	N.A.
di cui zuccheri (g): <i>Sugars (g):</i>	N.A.
Energia / Energy (kcal):	N.A.
Energia / Energy (kJ):	N.A.
sodio / sodium (mg):	N.A.
Fonte: Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (INRAN) Data Fonts : Foods and Nutrition Research National Institute (INRAN)	
Disponibili su richiesta / Available at specific request (*)	

10) BOLLO CEE / CEE ID. NUMBER:

Reg. 853/04 : Bollo unificato Ali-big per i prodotti a base formaggi, carne e pesce./
 Reg. 853/04 : Unified Identification number for cheeses, meat and fish based products.