BASSO SEBASTIANO S.R.L.
SEDE LEGALE
Via Bassanese, 84 - Maser 31010 TV - Italy
SEDE AMMINISTRATIVA ED OPERATIVA
Via Vittime del Vajont, 21
Caerano di San Marco 31031 TV - Italy
P.IVA (VAT) e C.F. IT00786860262
CAP. SOC. € 46'800,00 i.v.
R.E.A. TV 151376
IMPORT-EXPORT TV003202

CONTATTI
T: +39 0423 923075
F: +39 0423 546195
PEC: bassosebastianosrl@legalmail.it
@: info@maserformaggi.com
www.maserformaggi.com

CRESCERE NELLA TRADIZIONE
MASER FORMAGGI dal 1890

SP ST 01 REV. N°.: 8 DATA REV.: 12/2014	**FORMAGGIO GRATTUGIATO BONGRATTI' BUSTA** **GR. 1000**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: prodotto ottenuto dalla grattugia di formaggi stagionati e Grana Padano.

PROCESSO PRODUTTIVO: le forme, giunte ad un corretto stadio di maturazione, vengono grattugiate e, per conservarne al meglio l'aroma e la freschezza, immediatamente confezionate in atmosfera protettiva senza subire alcun processo di essiccazione e senza aggiunta di conservanti.

INGREDIENTI: Formaggi stagionati (latte, sale, caglio), Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima - proteina naturale dell'uovo), antiagglomerante: E460.

BOLLO CEE: IT K2U4N CE

PACKAGING:	
Tipo di imballo:	film multistrato termosaldato
Dimensioni barattolo mm.:	200 x 350
Codice prodotto:	PFG10BG1000MA
Unità di vendita:	busta da 1.000 g
Peso netto ct.:	10 kg. p. f.
Pezzi per cartone:	10
Dimensioni cartone imballo mm.:	483 x 313 x 172
N. strati per pallet	10 x 5
N. cartoni per pallet:	50
Cod. EAN:	8013728020016
Termine minimo di conservazione:	90 gg.
Modalità di conservazione:	+ 2°/+ 8° C max

VALORI NUTRIZIONALI:	
Valori medi per 100 g. di prodotto	
Valore energetico:	1278 kJ 307 kcal
Grassi:	20 g.
di cui saturi:	14 g.
Carboidrati:	1.2 g.
di cui zuccheri:	0 g.
Proteine:	30 g.
Sale:	2.3 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Aspetto: frammenti di grandezza uniforme ben sgranati. Gusto: saporito. Odore: gradevole. Colore: giallo paglierino.

CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100 g di prodotto):
Umidità: 30% - 45%. Grasso/SS: min. 32%. Cloruro di sodio: 2 - 3%.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g.):
Staphylococcus aureus: <100ufc/g; E. Coli: <100ufc/g; Carica Microbica in Gelisato a 30° C: < 300.000ufc/g; Listeria monocytogenes: assente in 25 g; Salmonella spp: assente in 25 g.

OGM: il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003 e rispetta le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003).

ALLERGENI:
latte e prodotti a base di latte;
uova e prodotti a base di uova.