

# Condi

le salse buone così

## Crema ai Formaggi sughi freschi

Un gran regalo per gli amanti del formaggio! Già pronta da utilizzare per condire la pasta o realizzare dei deliziosi antipasti, la nostra crema ai formaggi sarà l'alleato perfetto per i tuoi successi in cucina!



1.0 **Denominazione prodotto:** CREMA AI FORMAGGI

2.0 **Marchio:** Condi

3.0 **Descrizione del processo produttivo:** Il prodotto è ottenuto per macinazione e omogeneizzazione a freddo degli ingredienti che lo compongono e confezionato a freddo e conservato refrigerato.

4.0 **Composizione:**

**Ingredienti:** Olio di semi di girasole, Panna, Formaggi grattugiati (latte, sale, caglio, conservante lisozima da uovo) 7%, Siero Latte, Formaggio Pecorino Romano D.O.P. 5% (latte di pecora, sale e caglio), Fonduta alla valdostana 4% (fontina 15%, formaggi, tuorlo d'uovo, latte, sali di fusione: polifosfati di sodio, citrato di sodio), Burro, Formaggio Grana Padano D.O.P. 1% (latte, sale, caglio, conservante lisozima da uovo), Fibra vegetale, Sale. Antiossidante E 300, Conservante E 200, Acidificante E 270. Il prodotto può contenere frutta a guscio, pesce e prodotti a base di pesce.

5.0 **Caratteristiche Qualitative:**

5.1 **Caratteristiche Organolettiche:**

Odore: di formaggio

Sapore: tipico di formaggi cremosi, assenza di gusti estranei o di alterazione/ossidazione.

Colore: bianco avorio

5.2 **Caratteristiche Chimico Fisiche:**

Parametro	Unità di misura	Valore normale medio	Tolleranza
Proteine totali	g/100 g	6.6	± 40%
Lipidi	g/100 g	65	± 8 g
Lipidi di cui saturi	g/100 g	29	± 8 g
Carboidrati	g/100 g	8.2	± 2 g
Carboidrati di cui zuccheri	g/100 g	2.1	± 20%
Valore energetico Kcal	g/100 g	644	
Valore energetico KJ	g/100 g	2657	
Sale	g/100 g	1.2	± 20%
Ph	Unità di pH	4,7	0,2
Aw (25°C)	%	<0,93	+0,01

5.3 **Caratteristiche Microbiologiche:**

Parametro	Unità di misura	Valore normale	Tolleranza
Microg. Mesofili Totali	ufc/g	<400000	<500000
Muffe	ufc/g	<2000	<3000
Lieviti	ufc/g	<5000	<10000
Coliformi	ufc/g	<500	<1000
Listeria spp	ufc/g	<100	<100
Salmonella	ufc/25g	Assente	Assente-
Stafilococco coagulasi +	ufc/g	<50	<100
Clostridi s.r.	ufc/g	<10	<100
Bacillus cereus	ufc/g	<100	<500

## 5.5 Contaminanti:

Parametro	Unità di misura	Valore normale
Residui di pesticidi	µg/kg	Nei limiti di legge
Piombo	µg/kg	Nei limiti di legge
Cadmio	µg/kg	Nei limiti di legge
Aflatossine totali	µg/kg	Nei limiti di legge

## 6.0 Allergeni (Reg. CE 1169/2011):

L'azienda produttrice ha eseguito un'analisi del rischio allergeni (comprendente una valutazione dei sub-fornitori e della fase di trasporto) e attesta la presenza dei seguenti allergeni:

Allergene	Presenza/Assenza	Possibile presenza per contaminazione crociata nel prodotto	Allergene	Presenza/Assenza	Possibile presenza per contaminazione crociata nel prodotto
Cereali contenenti glutine	A		Sedano e prodotti derivati.	A	
Crostacei e prodotti derivati.	A		Senape e prodotti derivati.	A	
Uova e prodotti derivati.	P		Semi di sesamo e prodotti derivati.	A	
Pesce e prodotti derivati.		p	Lupino	A	
Arachidi e prodotti derivati.	A		Molluschi	A	
Soia e prodotti derivati.	A		Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	P	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.		p	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > di 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub> .	A	

**7.0 Organismi geneticamente modificati:** Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati come definiti dal Reg. CE 1829/2003 e successivi aggiornamenti.

**8.0 Prodotti Irradiati:** Le materie prime ed il prodotto finito non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti.

**9.0 Confezionamento ed etichettatura:** Il prodotto è consegnato confezionato in vasetti di plastica chiuse con coperchio con film plastico racchiusi in un cartone di trasporto. Formato 120g

**10.0 Shelf Life e Conservazione:** Temperatura del prodotto: 0 - +4°C. - 90 giorni dalla data di produzione

**11.0 Conformità materiali a contatto con gli alimenti:** Il materiali a contatto contenente la salsa risulta conforme a Reg. CE n. 10/2011, Reg. CE 1935/2004 Reg. CE 1895/2005 Dir. 2002/72 e succ. aggiorn. D. M 21/03/1973 e succ. aggiorn. DPR 777/82.

**12.0 Codici a barre:** 8009153100048

### 13.0 Pallettizzazione:

Formato gr.120 : 8 vasetti x scatola - 24 scatole x fila - numero min/ max di file 1/10

Totale pallet 240 scatole pari a 1920 vasetti

Dimensioni interne scatola fustellata fondo scatto: 183x183x78 mm