

BASSO SEBASTIANO S.R.L.

Via Vittime del Vajont, 21
31031 Caerano di San Marco (Tv)
P.IVA (VAT) - REG. IMP. TV e C.F. IT00786860262
CAP. SOC. € 46.800,00 i.v.
R.E.A. TV 151376 IMPORT EXPORT TV003202

PEC: bassosebastianosrl@legalmail.it
MAIL: info@maserformaggi.com
TEL. +39 0423 923075 FAX +39 0423 546195
www.maserformaggi.com

MASER

FORMAGGI *dal 1890*



INFORMAZIONI GENERALI:	
NOME PRODOTTO	RICETTA ORO FORMAGGIO GRATTUGIATO - 1000G
CODICE PRODOTTO	PFG10OR1000MA
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto ottenuto dalla grattugia di forme di formaggi selezionati e Grana Padano.
DESCRIZIONE DEL 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
ORIGINE MATERIE PRIME	EU
CODICE EAN13	8013728090019
BOLLO CE	IT K2U4N CE
Autorizzazione DOP	//
DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, comprese le classi di consumatori a rischio (bambini, anziani, donne in gravidanza, soggetti immuno-depressi) a meno dei casi di specifiche allergie ai componenti.

SHELF LIFE dalla data di produzione
90 giorni dalla data di produzione

INGREDIENTI
Formaggi selezionati (Latte , sale, caglio, conservante: lisozima da uovo).

ALLERGENI PRESENTI
Contiene: Latte e derivati del latte; uova e derivati da uova.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI
Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003 ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003).

MODALITA' DI STOCCAGGIO:
Conservare a +2°C/+8°C Una volta aperta la confezione, conservare a +2°C / +4°C e consumare entro 7 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Descrizione
Aspetto / forma	Frammenti di grandezza uniforme ben sgranati
Colore	Giallo paglierino, senza macchie e/o punteggiature
Odore/ Aroma	Gradevole, senza note pungenti
Sapore/Gusto	Saporito, tipico del formaggio grattugiato

ST01 rev a.2 del 01/10/2024

Codice: PFG10OR1000MA

pagina 1 di 2

La Basso Sebastiano srl non garantisce l'aggiornamento automatico alla propria Clientela delle Schede Tecniche Prodotto. I dati riportati nelle presenti schede hanno solo carattere informativo.

BASSO SEBASTIANO S.R.L.

Via Vittime del Vajont, 21
31031 Caerano di San Marco (Tv)
P.IVA (VAT) - REG. IMP. TV e C.F. IT00786860262
CAP. SOC. € 46.800,00 i.v.
R.E.A. TV 151376 IMPORT EXPORT TV003202

PEC: bassosebastianosrl@legalmail.it
MAIL: info@maserformaggi.com
TEL. +39 0423 923075 FAX +39 0423 546195
www.maserformaggi.com

MASER

FORMAGGI *dal 1890*



INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE:	Unità di Misura	Valori Limite
Coliformi totali	ufc/g	≤ 1.000
Escherichia Coli	ufc/g	≤ 100
Staphylococcus coagulasi positiva a 37 °C	ufc/g	≤ 1.000
Salmonella Spp.	ufc/25g	Assente
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Assente

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g / possono variare con la stagionatura)		
Valore Energetico	1394kJ - 335 kcal	
Grassi	23	g
di cui Saturi	16	g
Carboidrati	0,6	g
di cui Zuccheri	0	g
Proteine	30	g
Sale	1,9	g

CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori medi su 100g / possono variare con la stagionatura)	Valore medio	tolleranza
Umidità	37%	30% - 45%
Sostanza grassa /SS	Min. 32%	
Cloruro di Sodio (NaCl)	1,8%	1,0% - 3,0%
pH	5,5	5,0 - 6,0
a _w	0,90	0,87-0,94

IDONEITA' IMBALLAGGI PRIMARI

Tutti gli imballaggi primari a diretto contatto con i prodotti alimentari sono conformi al Regolamento CE 1935/2004 e 1895/2005 e Regolamento UE n°2020/1245.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo primario: busta in materiale plastico idoneo per alimenti		Imballo secondario: scatola di cartone	
Larghezza (mm):	210	Lunghezza (mm): ca	483
Altezza (mm):	350	Larghezza / spessore (mm): ca	313
Peso imballaggio/tara (g): ca	13	Altezza (mm): ca	172
Peso netto prodotto (g): ca	1000 g	Peso imballo / tara (g): ca	530
n° buste per cartone	10	Peso netto cartone (kg)	10,000

MISURA DEL PALLET	Pallet 80x120
Cartoni per strato	5
Strati per Pallet	10
Cartoni per pallet	50
Altezza totale pallet (cm):	190

data scheda tecnica: 01/10/2024

revisione: a.2

ST01 rev a.2 del 01/10/2024

Codice: PFG100R1000MA

pagina 2 di 2

La Basso Sebastiano srl non garantisce l'aggiornamento automatico alla propria Clientela delle Schede Tecniche Prodotto. I dati riportati nelle presenti schede hanno solo carattere informativo.