


	<b>MARTARELLI FORMAGGI S.R.L.</b> Via A. Volta 1/3 - 60020 Camerata Picena (AN) Tel. +39 071 946060 – Fax. +39 071 9470019 www.martarelliformaggi.it – info@martarelliformaggi.it BOLLO CE IT 11 15	REV:	01
	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Data Revisione:	18/05/2023
		<b>METÀMONTE</b>	Pagina



<b>Denominazione Commerciale</b>	<b>METÀMONTE</b>	
<b>Denominazione Legale</b>	<i>Formaggio misto ovino vaccino</i>	
<b>Descrizione</b>	<i>Il formaggio prende vita dalla bontà del latte, proveniente dai pascoli degli appennini, e dalla maestria dei casari nell'unire il latte vaccino con quello ovino. con un pizzico di follia. La tranquillità del pascolo ha lasciato in eredità un formaggio delicato con profumi naturali. Per assaporarlo nel pieno del suo splendore va usato come antipasto o come fine pasto abbinandola ad una bollicina</i>	
<b>Marchio</b>	<i>Martarelli Formaggi</i>	
<b>Ingredienti</b>	Latte pastorizzato, Latte ovino pastorizzati, cagli, sale, fermenti lattici.	
<b>Origine Latte</b>	ITALIA	
<b>Destinazione d'uso</b>	Genere di largo consumo - nessuna restrizione prevista escluso intolleranti al latte, allergici a latte e derivati	
<b>Conservanti</b>	Assenti	
<b>Crosta</b>	Crosta non edibile	
<b>Coloranti</b>	Assenti	
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Pasta cremosa, sapore delicato, colore paglierino	
<b>Stagionatura</b>	20/30gg in relazione alla forma	
<b>Etichettatura</b>		<p>Le etichette apposte sul prodotto sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, la dichiarazione nutrizionale media per 100 gr. di prodotto (nel caso di prodotto confezionato), le modalità di conservazione, l'origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione (sul prodotto confezionato). Sul prodotto non confezionato verrà apposta sull'etichetta il numero del lotto. Sul prodotto confezionato verrà apposta sull'etichetta il numero del lotto e la Scadenza o TMC.</p>
<b>TMC</b>	120 gg	

	<b>MARTARELLI FORMAGGI S.R.L.</b> Via A. Volta 1/3 - 60020 Camerata Picena (AN) Tel. +39 071 946060 – Fax. +39 071 9470019 www.martarelliformaggi.it – info@martarelliformaggi.it BOLLO CE IT 11 15	REV:	01
	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTO</b>	Data Revisione:	18/05/2023
		<b>METÀMONTE</b>	Pagina

<b>Temperatura di Conservazione</b>	+4/8 °C , si consiglia di tenere a temperatura ambiente 1 ora prima di consumare.
<b>Modalità di trasporto</b>	Trasporto a temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

### ALLERGENI

Allergene	Presenza	Assenza	Presente in stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			Presente in stabilimento ma gestito
Crostacei e prodotti derivati		x	
Uova e prodotti derivati		x	
Pesce e prodotti derivati		x	
Arachidi e prodotti derivati		x	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	x		
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi e prodotti derivati			Presente in stabilimento ma gestito
Sedano e prodotti derivati		x	
Senape e prodotti derivati		x	
Semi di sesamo e prodotti derivati		x	
Anidride solforosa e solfiti			Presente in stabilimento ma gestito
Lupini e prodotti derivati		x	
Molluschi		x	

### DATI ANALITICI

Valori Nutrizionali Medi 100g prodotto			Caratteristiche Microbiologiche	
Valore Energetico	KJ	1679	Escherichia coli	<100 ufc/g
Valore Energetico	Kcal	401	Stafilococco c.p.	<100 ufc/g
Grassi	g	30,85	Listeria monocytogenes	assente in 25g
di cui acidi grassi saturi	g	16,93	Salmonella spp	assente in 25g
Carboidrati	g	1,98	Caratteristiche chimico fisiche	
di cui zuccheri	g	0,35	Aw	0,95 – 0,97
Proteine	g	28,91	pH	5,00 - 5,20
Sale	g	0,88		

### FORMATI / CODICI / INFORMAZIONI LOGISTICHE

	CODICE	FORMATO	PESO MEDIO Kg	Unità Misura	Imballo Primario
	023	TIPO NORCIA 4K	3,0/3,5	KG	nessuno
	<b>Imballo Secondario</b>	<b>EAN13 PV</b>	<b>EAN 128</b>		
	Cartone	2023000xxxxxx	(01)9803302065023 (15) SCADENZA (3103) PESO (10) LOTTO		
	<b>Dimensioni Imballo Secondario (P x L x H) cm</b>		<b>Nr. Pezzi Per Imballo</b>	<b>Nr. Imballi Per Stato EPAL</b>	<b>Nr. Strati Max Epal</b>
	40	40	17	2	6
					8