

VITAPOP –Soffietti Cacio e Pepe 1 kg

1. CARACTERISTICAS.

Descripción	Producto de panadería tipo "0" con queso pecorino, pimiento y aceite de oliva virgen extra (5%) – cubo de 1kg . Salado en la superficie
Ingredientes	Harina de trigo tipo "0", Queso pecorino deshidratado en polvo 5,2% (leche de oveja, sal, cuajo de cordero), Aceite de oliva virgen extra 5%, Sal, Harina de trigo malteada, Levadura, Pimienta 0,3%.
Vida Util	365 días a partir de la fecha de producción si se almacena en el embalaje original intacto, en un lugar fresco y seco, lejos de fuentes de luz y calor

2. INFORMACION LOGISTICA

Unidad de Consumo:			
CódigoEAN	8007900000118		
Embalaje primario	Cubo con tapa de PP		
Peso único del embalaje primario(g)	375		
Embalaje secundario	-		
Embalaje secundario de un solo pesog	-		
L x P x H (mm)	277 x 191 x 223		
Peso bruto(g)	1375		
Formato Fecha de caducidad	DD/MM/AAAA		
Lote: (Año y día de producción según Calendario juliano)	AAGGG		
Unidad Logística	TIPO 1	TIPO 2	TIPO 3
Cubos por capa	16		
Capas por pallet	6		
Total de cubos por pallet	96		
L x P x H (mm) Pallet incluido	800 x 1200 x 1488		
Código de barras de pallets	SSCC: el número destinado a marcar de forma única e individual las unidades logísticas, es decir, las unidades con contenido homogéneo o mixto creadas para el transporte, y/o almacenamiento con simbología de código de barras UCC/EAN-128		
Otro			

3. ANALISIS

Valores nutricionales medios en g referidos a 100 g de producto acabado		Características químico-físicas y microbiológicas	
Energía	1788 kJ 423 kcal	Humedad	max 5%
Grasas	7.9 g	Cenizas	3.0%
1. De los cuales ácidos grasos saturados	2.0 g		
- De los cuales grasas ac TRANS	< 0.5 g		
Carbohidratos	74 g	CBT (Ufc/g)	<100
- De los cuales azúcares	1.9 g		
Fibras	2.1 g	Estafilococo C+(Ufc/g)	<10
Proteínas	13 g		
Sal	2.5 g	Hongo(Ufc/g)	<100

Información sobre alérgenos

Contiene:
Cereales con gluten (trigo) y derivados de la leche.

Puede contener:
Semillas de sésamo, soja y mostaza.

Declaraciones de conformidad

- GMO:** NO GMO: Reg. CE1829/2003 e 1830/2003 e succ. Cambios
- Idoneidad del embalaje:** conforme a DM 21/03/1973, Reg. CE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 y otras leyes aplicables
- Etiquetado:** conforme al Reg. CE 1169/2011
- Radiación:** Las materias primas utilizadas no son tratadas con radiación ionizante
- Sistema de Calidad:** cumple con los requisitos de la norma IFS
- HACCP:** cumple con los requisitos del Reglamento CE 852/2004, el Reglamento UE 2021/382 y el Reglamento CE 178/2002
- Buenas Prácticas de Manufactura:** cumple con los requisitos de Vitavigor GMP.
- Producido y envasado por:** VITAVIGOR s.r.l. via De Amicis 38, Cinisello Balsamo (MI) ITALIA

REDATTO DA CQ

Giada Pessina

Giada Pessina

APPROVATO DA DG

Mario Bigliogera

Mario Bigliogera