



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

BASTARDO

Pagina 1 di 4

1. Identificazione prodotto

Cod. articolo	E4502
Denominazione dell'articolo	Bastardo
Descrizione prodotto	Formaggio a pasta semidura
Ingredienti	LATTE , sale, caglio, f. lattici
Modalità di conservazione	Conservare da +4°C a +6°C
Shelf life (TMC dalla data di confezionamento)	90 giorni
Bollo CEE	IT 03 392 CE
Periodo minimo di stagionatura	60 giorni
Modalità di consumo	Consumo diretto
Origine del latte	Latte di paesi UE

2. Proprietà organolettiche

Aspetto esteriore	Forme rotonde
Crosta	CROSTA NON EDIBILE , spessa di colore paglierino
Pasta e consistenza	Semidura, lievemente granulosa
Colore	Giallo paglierino chiaro
Sapore	Dolce
Odore	Caratteristico

3. Proprietà chimico fisiche

Residuo secco %	60%
Contenuto di grassi %	27%
Contenuto di grassi su Residuo secco %	45%
Sale	3%

4. Parametri microbiologici

Coliformi totali	<100000 UFC/g
Escherichia coli	<1000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<1000 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

BASTARDO

Pagina 2 di 4

5. Informazioni Nutrizionali per 100 g di prodotto

	Medi per 100 g	% RI*
Valore energetico	368/1528 kcal/kJ	18,4%
Grassi	27,5 g	39,06%
di cui acidi grassi saturi	19,3 g	96,5%
Carboidrati	5,4 g	2,02%
di cui zuccheri	<0,5 g	0,55%
Proteine	24,5 g	49%
Sale	3,2 g	53,33%

RI*: assunzioni di riferimento medie giornaliere di un adulto medio (2000 kcal – 8400 kJ)

6. Allergeni secondo Reg. UE 1169/2011, allegato II

	Presenza nel prodotto	Descrizione allergene
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO	
Uova e prodotti derivati	NO	
Pesce e prodotti derivati	NO	
Arachidi e prodotti derivati	NO	
Soia e prodotti derivati	NO	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	SI	LATTE
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti derivati	NO	
Senape e prodotti derivati	NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	
Anidride solforosa e solfiti	NO	
Lupini e prodotti derivati	NO	
Molluschi e prodotti derivati	NO	

7. Dichiarazione OGM

La Casera di Martinelli srl, in riferimento ai regolamenti CEE n°1829/2003 e 1830/2003 dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

BASTARDO

Pagina 3 di 4

8. Caratteristiche logistiche		
Unità di vendita		Forme peso variabile
Materiale utilizzato per l'imballo primario		-
Dimensioni confezione in mm	Diametro	300
	Altezza	80
Peso netto confezione kg		5
Tara kg		0,005
Peso lordo confezione kg		5,005
Codice EAN confezione		2000436
Confezioni per cartone		1
Dimensioni cartoni mm	Lunghezza	345
	Larghezza	345
	Altezza	85
Caratteristiche cartone		Ondulato
Tipo cartone		Chiuso
Peso netto cartone kg		5
Tara cartone kg		0,215
Peso lordo cartone kg		5,22
Codice EAN cartone		9808004538436
Tipo pallet		Epal
Tara pallet kg		24
Dimensioni pallet mm	Lunghezza	1200
	Larghezza	800
	Altezza	200
Numero cartoni per strato		6
Numero strati per bancale		8
Unità di vendita per strato		6
Numero cartoni per bancale		48



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

LA CASERA DI MARTINELLI srl
P.le Don Seghezzi, 4 24011
ALME' (BG), Tel 035-541144
e-mail:
info@lacaseradimartinelli.it

Versione 1 del 28/02/2017

BASTARDO

Pagina 4 di 4

Peso netto bancale kg	240
Tara kg (confezione + cartoni + bancale)	34,5
Peso lordo bancale kg	275
Unità di vendita per bancale	48