

FONTAL NAZIONALE CERRI

Ultimo agg./ Last update

05/05/2020

249

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	902600
Descrizione	Formaggio ottenuto da latte vaccino pastorizzato a media stagionatura		
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	11 - 13 kg
		Dimensioni (cm)	/
Crosta	di colore giallo paglierino, non edibile		
Aspetto interno	Bianco tendente al paglierino con occhiature piccole e sparse		
Struttura	Compatta, elastica e cremosa		
Sapore e aroma	Dolce ma poco pronunciato		
Stagionatura	min 45 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1415 - 341

GRASSI (g)	28,7	PROTEINE (g)	20,0
di cui ac. grassi saturi (g)	13,7	SALE (g)	2,0
CARBOIDRATI (g)	0,4		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	/
Residuo secco %	/
Grasso ss %	45-48
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

FONTAL NAZIONALE CERRI

Ultimo agg./ Last update

05/05/2020

249

Category	CHEESE	Cod.	902600
Description	Cheese made from pasteurized cow's milk at medium seasoning		
Ingredients	Pasteurized whole cow's MILK, salt, rennet, selected mesophilic lactic ferments		
Format	Wheel	Weight (kg)	11 - 13 kg
		Size (cm)	/
Rind	straw yellow color, not edible		
Internal appearance	White tending to straw with small and scattered holes		
Texture	Firm, elastic and creamy		
Taste and smell	Sweet but not very pronounced		
Ageing	min 45 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1415 - 341

FAT (g)	28,7	PROTEIN (g)	20,0
of which saturates (g)	13,7	SALT (g)	2,0
CARBOHYDRATE (g)	0,4		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	/
Dry Matter (%)	/
Fat in dry matter (%)	45-48
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

FONTAL NAZIONALE CERRI

Ultimo agg./ Last update

05/05/2020

249

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Avvolto in carta per alimenti/Wrapped in food pape	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	20
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film termoretraibile - Thermoretracted film	20
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit