

PRIMO SALE

Ultimo agg./ Last update

23/01/2020

151

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903155
Descrizione	Formaggio fresco da latte vaccino		
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici		
Formato	Blocco	Peso (kg)	1,500 kg
		Dimensioni (cm)	/
Crosta	Assente		
Aspetto interno	Pasta bianca, morbida e omogenea		
Struttura	Morbida		
Sapore e aroma	Dolce		
Stagionatura	Assente	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)

838 - 202

GRASSI (g)	15,8	PROTEINE (g)	11,8
di cui ac. grassi saturi (g)	11,0	SALE (g)	0,8
CARBOIDRATI (g)	3,1		
di cui zuccheri (g)	2,3		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	66,5
Residuo secco %	33,5
Grasso ss %	47,2
Aw	0,99
pH	5,89

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

PRIMO SALE

Ultimo agg./ Last update

23/01/2020

151

Category	CHEESE	Cod.	903155
Description	Fresh cheese from cow's milk		
Ingredients	Pasteurized cow MILK, salt, rennet, lactic ferments		
Format	Block	Wheight (kg)	1,500 kg
		Size (cm)	/
Rind	Absent		
Internal appearance	White paste, soft and homogeneous		
Texture	Soft		
Taste and smell	Sweet		
Ageing	Absent	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)

838 - 202

FAT (g)	15,8	PROTEIN (g)	11,8
of which satures (g)	11,0	SALT (g)	0,8
CARBOHYDRATE (g)	3,1		
of which sugars(g)	2,3		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	66,5
Dry Matter (%)	33,5
Fat in dry matter (%)	47,2
Aw	0,99
pH	5,89

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

PRIMO SALE

Ultimo agg./ Last update

23/01/2020

151

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)	<input type="text" value="Vaschetta termosaldada - Thermosealed tray"/>	<input type="text" value="17"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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