

Formaggio piccante semiduro a pasta filata ottenuto con l'impiego di caglio di capretto e/o agnello e latte vaccino intero, ad acidità naturale di fermentazione (termizzato o pastorizzato)

Semi-hard spicy cheese made from kid and/or lamb rennet and whole cow's milk, with natural fermentation acidity (thermised or pasteurised)

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| <b>Filiera certificata / Certified supply chain</b>    |    |
| <b>Benessere animale / Animal welfare</b>              |    |
| <b>Senza lattosio / Lactose-free*</b>                  | No |
| <b>Adatto ai vegetariani / Suitable for vegetarian</b> | No |
| <b>Senza conservanti / Preservative free</b>           | No |

**Colore:** Giallo paglierino  
**Profumo:** Intenso  
**Sapore:** Piccante  
**Aspetto:** Sezione cilindrica

**Color:** Straw yellow  
**Aroma:** Intense  
**Taste:** Sharp  
**Texture:** Cylinder section

## INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

|                                                                                   |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione legale / Legal name</b>                                          | Formaggio Provolone piccante / Sharp Provolone cheese |
| <b>Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons</b>                      | 0302                                                  |
| <b>Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces</b>                        | -                                                     |
| <b>Formato / Size</b>                                                             | 3,8kg                                                 |
| <b>Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight</b>                         | PV / VW                                               |
| <b>Pezzi per cartone / Pieces per carton</b>                                      | 2                                                     |
| <b>T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)</b>                                              | 365                                                   |
| <b>Modalità di conservazione / Storage conditions</b>                             | +2°/+8 °C                                             |
| <b>Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening</b> | N/A                                                   |
| <b>Lotto / Batch</b>                                                              | L. 00XXXX                                             |
| <b>Tipo di confezionamento / Packaging type</b>                                   | Sacco sottovuoto / Vacuum bag                         |
| <b>Marchio / Brand</b>                                                            | Latteria Soresina                                     |
| <b>Lingue sull'incarto / Languages available on the pack</b>                      | Nessuna / None                                        |
| <b>Nomenclatura Combinata / Customs Tariff</b>                                    | 04069073                                              |
| <b>Stabilimenti di produzione / Production plants</b>                             | IT 03 171 UE                                          |

## INGREDIENTI / INGREDIENTS

**LATTE (97,4%), sale(2,2%), caglio(0,4%)**  
**CONSERVANTI:** E202, E235 (in superficie/ on the surface)  
**ALLERGENI:** Latte.  
**Origine del latte/raccolta:** Italia (Lombardia).  
**Agente di rivestimento:** N/A

**MILK (97,4%), salt(2,2%), rennet(0,4%)**  
**PRESERVATIVES:** E202, E235 (in superficie/ on the surface)  
**ALLERGENS:** Milk.  
**Milk origin/collection:** Italy (Lombardy).  
**Coating agent:** N/A

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g

| <b>Energia / Energy</b>                                     | 1671 kJ  | 20 % RDA*   |
|-------------------------------------------------------------|----------|-------------|
|                                                             | 403 kcal |             |
| <b>Grassi / Fat</b>                                         | 33 g     | 47,1 % RDA* |
| di cui acidi grassi saturi / of which saturates             | 23 g     | 115 % RDA*  |
| di cui acidi grassi monoinsaturi / of which monounsaturated | 9,1 g    | % RDA*      |
| di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturated  | 1,2 g    | % RDA*      |
| <b>Carboidrati / Carbohydrates</b>                          | 1,5 g    | 0,6 % RDA*  |
| di cui zuccheri / of which sugars                           | 1,5 g    | 1,7 % RDA*  |
| <b>Proteine / Protein</b>                                   | 25 g     | 50 % RDA*   |
| <b>Sale / Salt</b>                                          | 2,1 g    | 35 % RDA*   |
| <b>Calcio / Calcium</b>                                     | 720 mg   | 90 % RDA*   |
| <b>Ferro / Iron</b>                                         | 0,4 mg   | 3 % RDA*    |
| <b>Potassio / Potassium</b>                                 | 139 mg   | 7 % RDA*    |
| <b>Colesterolo / Cholesterol</b>                            | 92 mg    | 31 % RDA*   |
| <b>Fibre / Fiber</b>                                        | 0 mg     | 0 % RDA*    |

\*Razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2.000 kcal (per UE) / Reference Daily Intake of 2.000 kcal (for EU only)

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER**

| Analisi/Analysis                 | Valore/Value             | Limiti di legge/Legal limits | Metodo di analisi/Analysis method |
|----------------------------------|--------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| E.coli (ufc/g)                   | <100                     |                              | Metodo interno / Internal method  |
| Salmonella (ufc)                 | Assente / Absent in 25 g | Assenti / Absents            | Metodo interno / Internal method  |
| Listeria monocytogenes (ufc)     | Assente / Absent in 25 g | Assenti / Absents            | Metodo interno / Internal method  |
| Staphylococcus coagulasi (ufc/g) | <100                     |                              | Metodo interno / Internal method  |

**PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS**

| Analisi/Analysis                                        | Valore/Value | Limiti di legge-interni/ Internal-law limits | Metodo di analisi/Analysis method |
|---------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| Acqua / Water (% in peso/weight)                        | <44          |                                              | Food Scan                         |
| Grasso sul secco / Fat in dry matter (% in peso/weight) | >45          |                                              | Food Scan                         |
| NaCl                                                    | 1,5-3,0      |                                              | Food Scan                         |
| pH (valori indicativi / draft values)                   | 5,1-5,3      |                                              | Metodo interno / Internal method  |
| Aw                                                      | 0,93-0,94    |                                              | Lab-master                        |
| Natamicina E235 (Mg/dm <sup>2</sup> )                   | <1           | <1                                           | Metodo interno / Internal method  |
| Sorbato E202 (ppm)                                      | <1000        | <1000                                        | Metodo interno / Internal method  |

**IMBALLI / PACKAGING**

| Tipo imballo / Pack type | Imballo/Packaging   | Tara/Tare (g) | Dimensioni (bxhxp) / Size (lxhwx) cm | Smaltimento / Disposal*                      |
|--------------------------|---------------------|---------------|--------------------------------------|----------------------------------------------|
| Prim.                    | Carta / Paper       | 1             | 18x26x9                              | PAP 20 - Raccolta Carta / Paper Collection   |
| Prim.                    | Sacchetto / Bag     | 20            | 20x26x9,7                            | O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection |
| Sec.                     | Cartone / Cardboard | 280 (+-8%)    | 22,5x31x23                           | PAP 20 - Raccolta Carta / Paper Collection   |
|                          |                     |               |                                      |                                              |
|                          |                     |               |                                      |                                              |

\*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

**INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION**

| Tipo / Type                            | e-pal 80x120 | e-pal 80x120 export | e-pal 100x120 |
|----------------------------------------|--------------|---------------------|---------------|
| Cartoni per strato / Cartons per layer | 15           | 15                  | 15            |
| Strati per pallet / Layers per pallet  | 4            | 4                   | 4             |

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Unità consumatore / Consumer Unit | 2336390          |
| Unità imballo / Case unit         | 9,8004673802e+13 |

**DICHIARAZIONI / DECLARATIONS**

**Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità:** Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 e successive modifiche.

**Analisi:** Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, e/o presso laboratori esterni accreditati.

**Self-monitoring and traceability system:** We declare the implementation of a food self-control system (H.A.C.C.P.) and compliance with EC regulations 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 and subsequent amendments.

**Analyses:** The analyzes are carried out by the internal laboratory with methods validated annually, and/or at external accredited laboratories.

**OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI / GMO AND IONIZING RADIATION**

Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. Si dichiara inoltre che il prodotto non è stato trattato mediante radiazioni ionizzanti.

In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.

**CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS**

BRC - IFS - Halal - Benessere Animale in Allevamento / Animal Welfare (CSQA DTP 122) - Filiera agroalimentare controllata / Controlled Supply Chain (CSQA DTP 035) - UNI EN ISO 22005:2008 CSQA - ISO 9001-2015 CSQA

Per approfondimenti guarda il nostro [sito](#). / For further information look at our [website](#).

Responsabile Ass. Qualità



Latteria Soresina S.C.A. - Via dei Mille 13/17 26015 Soresina (CR) Italy  
Tel. +39 0374349111 - [info@latteriasoresina.it](mailto:info@latteriasoresina.it) - <https://www.latteriasoresina.it/>

