

Formaggio piccante semiduro a pasta filata ottenuto dall'uso di caglio di capretto e/o agnello e latte vaccino intero,termizzato o pastorizzato. Il prodotto è senza conservanti né agenti di rivestimento. Per una conservazione ottimale estrarre il formagg

Spicy semi-hard cheese with stretched curd obtained from the use of kid and/or lamb rennet and whole cow's milk, thermized or pasteurized. The product is free from preservatives or coating agents. For optimal conservation, remove the cheese from the carto

Colore: Giallo paglierino
Profumo: Intenso
Sapore: Delicato
Aspetto: Piriforme

Color: Straw yellow
Aroma: Intense
Taste: Delicate
Texture: Piriform

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

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Denominazione legale / Legal name	Formaggio Provolone / Provolone Cheese
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons	0259
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	6259
Formato / Size	2 kg
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PV / VW
Pezzi per cartone / Pieces per carton	4
T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)	270
Modalità di conservazione / Storage conditions	+2°/+8 °C
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto consumare entro 7 giorni. / Once opened consume within 7 days.
Lotto / Batch	L. 00XXXX
Tipo di confezionamento / Packaging type	Cartone / Carton box
Marchio / Brand	Latteria Soresina
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack	IT (coccarda/cockade)
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04069073
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT 03 171 CE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE (97,6%), sale(2%), caglio(0,4%)

CONSERVANTI: assenti/absent

ALLERGENI: Latte.

Origine del latte/raccolta: Italia (Lombardia).

Agente di rivestimento: N/A

MILK (97,6%), salt(2%), rennet(0,4%)

PRESERVATIVES: assenti/absent

ALLERGENS: Milk.

Milk origin/collection: Italy (Lombardy).

Coating agent: N/A

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g

Energia / Energy	1569 kJ	19 % RDA*
	378 kcal	
Grassi / Fat	30 g	43 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	21 g	107 % RDA*
di cui acidi grassi monoinsaturi / of which monounsaturated	8 g	% RDA*
di cui acidi grassi polinsaturi / of which polyunsaturated	1 g	% RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	2 g	1 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	2 g	2 % RDA*
Proteine / Protein	25 g	50 % RDA*
Sale / Salt	1,8 g	30 % RDA*
Calcio / Calcium	720 mg	90 % RDA*
Ferro / Iron	0,4 mg	3 % RDA*
Potassio / Potassium	139 mg	7 % RDA*
Colesterolo / Cholesterol	92 mg	31 % RDA*
Fibre / Fiber	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)	<42		Food Scan
Grasso sul secco / Fat in dry matter (% in peso/weight)	>45		Food Scan
NaCl	1,0-2,5		Food Scan
pH (valori indicativi / draft values)	5,2-5,4		Metodo interno / Internal method
Aw	0,94-0,97		Lab-master
Natamicina E235 (Mg/dm ²)	N/A	N/A	Metodo interno / Internal method
Sorbato E202 (ppm)	N/A	N/A	Metodo interno / Internal method

IMBALLI / PACKAGING
INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipo / Type	e-pal 80x120	e-pal 80x120 export	e-pal 100x120
Cartoni per strato / Cartons per layer	8	8	10
Strati per pallet / Layers per pallet	4	6	8

Unità consumatore / Consumer Unit	2336370
Unità imballo / Case unit	98004673800344

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lxhwx) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Dischetto / Disc	0,90000000 000000002	5ø	PP 5 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Prim.	Corda / Rope	5,90000000 000000004	n/a	PP 5 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Prim.	Sigillo / Seal	1	n/a	ALU 41 - Raccolta Alluminio / Aluminium Collection
Sec.	Cartone / Cardboard	541 (+-8%)	40x20,5x30	PAP 20 - Raccolta Carta / Paper Collection

*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

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 - <https://www.latteriasoresina.it/>

