

**1. Nome del prodotto e marchio**

Codice prodotto	Nome prodotto	Dimensione confezione	Tipo di confezione
69401	Gran Regale	~33kg	/


**2. Ingredienti**

Codice prodotto	Nome prodotto	Ingredienti	Paese di origine
69401	Gran Regale - Formaggio duro stagionato 12 mesi	<b>latte</b>	Estonia
		caglio microbiologico	Danimarca
		sale	Francia
		conservante: lisozima (da <b>uovo</b> ) (E1105)	Italia
Per gli allergeni, vedere le sostanze evidenziate in <b>grassetto e corsivo</b> .			
Coadiuvanti tecnologici: colture batteriche, cluro di calcio (E509).			

**3. Descrizione**

Formaggio a pasta dura, semi-grasso e stagionato. Maturazione 8-14 mesi.  
Il prodotto è naturalmente privo di lattosio.

Aspetto esterno	Forma circolare con crosta naturale
Aspetto interno	fori: normalmente assenti, sono ammessi piccoli fori rotondi, da zero a pochi fori meccanici
Consistenza	duro, granulare, leggermente friabile
Sapore e aroma:	intenso, leggermente aspro, piccante, leggermente salato
Colore:	crema chiaro

**4. Uso**

Pronto al consumo.

I prodotti sono adatti al consumo umano. Questo prodotto non è adatto a coloro che hanno allergie o sono intolleranti alle uova, al latte e ai loro derivati.

**5. Composizione chimica**

	Limiti
Grasso sulla sostanza secca, %	≥39
Contenuto di grassi, %	24-28
Sostanza secca, %	≥64
Umidità, %	≤36

**6. Caratteristiche microbiologiche**

Microrganismo	Target	Limiti
<i>Listeria monocytogenes</i> (UFC/g)		Assente in 25 g
<i>Salmonella spp.</i> (UFC/g)		Assente in 25 g
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	<10	<100
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	<10	<1000

**7. Valori nutrizionali**

Parametro	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	1523 kJ/ 366kcal
Grassi	26 g
di cui: acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	0 g
di cui: zuccheri	0 g
Proteine	33 g
Sale	1,7 g

Naturalmente privo di Lattosio. Il prodotto può essere chiamato senza lattosio, quando il lattosio contenuto è lo 0,01%

**8. Allergeni**

Allergene	Presenza volontaria e dichiarata	Possibile presenza involontaria
Cereali contenenti glutine Grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X Lattosio(<0,01g/100g)	
Frutta a guscio Mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti		

Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti <i>In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</i>		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

**9. Temperatura di conservazione:** +2...+8 °C.

Il formaggio mantiene le sue caratteristiche per circa 730 giorni dalla data di produzione.

**10. Trasporto:** in camion /container refrigerati +1...+6 °C.**11. Confezionamento e imballaggio**

<b>Codice prodotto</b>	<b>69401</b>
<b>Peso netto</b>	~33kg
<b>Unità (pcs) per strato</b>	5
<b>Unità/ pallet</b>	25
<b>Peso netto del pallet (kg)</b>	~825kg

**12. La tracciabilità del prodotto** è garantita dal numero della partita.**13. Indirizzo Produttore:** Valio Eesti AS, Võru Juustutööstus , Pikk 23, 65604 Võru, ESTONIA [www.valio.ee](http://www.valio.ee)**14. Il prodotto corrisponde alle specifiche tecniche TK 1-2017****OGM**

Il formaggio non contiene o consiste di organismi geneticamente modificati (OGM) e non è ottenuto da o contiene ingredienti prodotti da organismi geneticamente modificati ai sensi del Regolamento (EC) No 1829/2003 e del Regolamento (EC) No 1830/2003.

**CONTAMINANTI**

I prodotti lattieri sono una classe di cibo garantita in conformità alla legislazione applicabile circa:  
Micotossine - EC Regulation No 1881/2006,  
Metalli pesanti - EC Regulation EC No 1881/2006,  
Pesticidi residui - EC Regulation No 396/2005.

**INFORMAZIONI SULL'IRRADIAZIONE**

I prodotti lattieri non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti e non contengono ingredienti irradiati, non è richiesta un'etichettatura specifica come previsto dalla direttiva EC 2000/13.

**SISTEMA DI CONTROLLO QUALITÀ**

Valio Ltd e il suo stabilimento di produzione Valio Eesti AS, Võru Juustutööstus utilizzano un Sistema di Controllo Qualità integrato, nel rispetto delle indicazioni degli standard ISO 9001, BRC and ISO 14001. I più alti standard di igiene alimentare sono seguiti durante l'intero processo di produzione e distribuzione.

**SISTEMA DI CONTROLLO AZIENDALE E HACCP**

I prodotti lattieri confezionati nello stabilimento Valio Eesti AS, Võru Juustutööstus sono stati preparati nel rispetto dei principi dell'igiene alimentare stabiliti nel regolamento (EC) No 853/2004 e soddisfano le indicazioni del regolamento. Il sistema HACCP è implementato e regolarmente rivisto come menzionato nell'Articolo 5 del Regolamento (EC) No 852/2004 sull'igiene delle materie alimentari. L'impianto di manifattura, l'impianto di stoccaggio e i prodotti sono tenuti sotto sorveglianza dalle locali autorità pubbliche sanitarie e veterinarie autorizzate.

Le informazioni qui contenute per vostra conoscenza sono vere ed esatte e presentate in buona fede.