

BRANZI PALENI

Ultimo agg./ Last update
03/08/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	904400
Descrizione	Formaggio a latte crudo e pasta semicotta		
Ingredienti	LATTE vaccino crudo, sale, caglio. Trattata in superficie con E202, E203, E235, E160b, E1150d		
Crosta	Non edibile	Peso	10 - 12 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	30 - 40 x 30 - 40 x h
Aspetto interno	Colore giallo, occhiatura diffusa		
Struttura	Compatta e morbida		
Sapore e aroma	Aromatico		
Stagionatura	min 45 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C
Shelf-life (gg)	60		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia
Glutine	Assente	OGM	Assente

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal) 1526,44 - 367,82

GRASSI (g)	29,0
di cui ac. grassi saturi (g)	17,0
CARBOIDRATI (g)	0,5
di cui zuccheri (g)	0,4

PROTEINE (g)	25,0
SALE (g)	2,2

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	41
Residuo secco %	59
Grasso ss %	50
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

BRANZI PALENI

Ultimo agg./ Last update
03/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	904400
Description	Raw milk and semi-cooked pasta cheese		
Ingredients	Raw cow's MILK, salt, rennet. Surface treated with E202, E203, E235, E160b, E1150d		
Rind	Non edible	Peso	10 - 12 kg
Selling unit	Wheel	Size	30 - 40 x 30 - 40 x h 9
Internal appearance	Yellow colored, widespread eyes		
Texture	Firm and soft		
Taste and smell	Aromatic		
Ageing	min 45 days	Storage Temperature	max + 6°C
Shelf-life	60		
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)

1526,44 - 367,82

FAT (g)	29,0
of which saturates (g)	17,0
CARBOHYDRATE (g)	0,5
of which sugars(g)	0,4

PROTEIN (g)	25,0
SALT (g)	2,2

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	41
Dry Matter (%)	59
Fat in dry matter (%)	50
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

BRANZI PALENI

Ultimo agg./ Last update
03/08/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma cilindrica/wheel	cod	904400
Peso unitario- unit weight	10 - 12 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging	1 Avvolto in carta per alimenti/Wrapped in food paper	Shelf life (giorni-days)	90 gg/days
	2		

Descrizione -Description	1/2	cod	904408
Peso unitario - unit weight	5 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2
Packaging	1 Film termoformato/Heated film	Shelf life (giorni/days)	25 gg/days
	2 Busta sottovuoto/under vacuum bag		60 gg/days

Descrizione -Description	1/4	cod	904401
Peso unitario - unit weight	2,5 kg	UV per cartone - SU per box (*)	4
Packaging	1 Film termoformato/Heated film	Shelf life (giorni-days)	25 gg/days
	2 Busta sottovuoto/under vacuum bag		60 gg/days

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

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