

FORMAGGIO GRASSO D'ALPE

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	904025
Descrizione	Formaggio di montagna, prodotto con latte intero termizzato, proveniente da allevamenti situati su pascoli in quota. La stagionatura su tavole di abete mantiene inalterate le caratteristiche del latte ed esalta i sapori tipici del foraggio delle valli montane		
Ingredienti	LATTE termizzato, sale, caglio, fermenti lattici		
Crosta	Muffettata, grigia con fioritura - Non edibile	Peso	10 - 12 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	/
Aspetto interno	Pasta bianca, lievemente paglierina con occhiature piccole		
Struttura	/		
Sapore e aroma	Dolce e intenso		
Stagionatura	/	Temperatura di conservazione	max + 8°C
Shelf-life (gg)	90		
Allergeni	LATTE 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) 1437 - 347

GRASSI (g)	29,0
di cui ac. grassi saturi (g)	20,0
CARBOIDRATI (g)	1,4
di cui zuccheri (g)	0,5

PROTEINE (g)	20,0
SALE (g)	2,0

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	/
Residuo secco %	/
Grasso ss %	/
Aw	/
pH	/

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



Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG**FORMAGGIO GRASSO D'ALPE**Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	904025
Description	Mountain cheese, produced with thermized whole milk, coming from farms located on high pastures. Maturing on fir boards maintains the characteristics of the milk and enhances the typical flavors of forage in the mountain valleys		
Ingredients	thermized MILK, salt, rennet, lactic ferments		
Rind	Muffled, gray with flowering - Not edible	Peso	10 - 12 kg
Selling unit	Wheel	Size	/
Internal appearance	White paste, slightly straw-colored with small eyes		
Texture	/		
Taste and smell	Sweet and intense		
Ageing	/	Storage Temperature	max + 8°C
Shelf-life	90		
Allergens	MILK and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1437 - 347

FAT (g)	29,0
of which saturates (g)	20,0
CARBOHYDRATE (g)	1,4
of which sugars(g)	0,5

PROTEIN (g)	20,0
SALT (g)	2,0

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

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

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

FORMAGGIO GRASSO D'ALPE

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma cilindrica/Wheel	cod	904025
Peso unitario- unit weight	10 - 12 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging	1 Cartone/Box	Shelf life (giorni-days)	90 gg/days
	2		

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

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

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