

Formaggio a pasta filata di latte vaccino pasteurizzato
affumicato a caldo in modo naturale dalla
combustione di solo legno di faggio

Pasteurized cow's milk stretched curd cheese, hot smoked
naturally by burning only beech wood

Colore: ocra
Profumo: affumicato
Sapore: deciso
Aspetto: tipico

Color: ocher
Taste: smoke
Aroma: strong
Texture: typical

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Denominazione legale / Legal name	Formaggio pasta filata affumicata/ Smoked stretched curd cheese
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons	2841
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	6841
Formato / Size	280 g
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PF / FW
Pezzi per cartone / Pieces per carton	9
T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)	50
Modalità di conservazione / Storage conditions	2°/4° C
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto consumare entro 2 giorni. / Once opened consume within 2 days.
Lotto / Batch	L. AXX
Tipo di confezionamento / Packaging type	Termoformato sottovuoto / Vacuum thermoformed
Marchio / Brand	Latteria Soresina
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack	
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04061050
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT 03 279 CE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE, fermenti lattici vivi, caglio, sale

ALLERGENI: Latte.

Origine del latte/raccolta: Italia

MILK, live lactic ferments, rennet, salt

ALLERGENS: Milk.

Milk origin/collection: Italy

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g

Energia / Energy	1315 kJ	16 % RDA*
	317 kcal	
Grassi / Fat	25 g	36 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	18 g	90 % RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	1,8 g	1 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	1,8 g	2 % RDA*
Proteine / Protein	22 g	44 % RDA*
Sale / Salt	1 g	17 % 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
E.coli (ufc/g)	Limiti legge/ Law limits
Salmonella (ufc)	Limiti legge/ Law limits
Listeria monocytogenes (ufc)	Limiti legge/ Law limits
Staphylococcus coagulasi (ufc/g)	Limiti legge/ Law limits
Lieviti/ Yeast (ufc/g)	
Muffe/ Mold (ufc/g)	

PARAMETRI CHIMICI/ CHEMICAL PARAMETERS

Analisi/Analysis	Valore/Value
Acqua / Water (% in peso/weight)	48,5 ± 3
Grasso tal quale/ Fat as is (% in peso/weight)	24,5
Grasso ss/ Fat on dry matter (% in peso/weight)	>44
pH	5,2 ± 0,2

IMBALLI / PACKAGING

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lxhxw) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Film plastico / Plastic film	2,5	12,5x7x6	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Sec.	Cartone / Cardboard	0	35x12x28	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	8	13	
Strati per pallet / Layers per pallet	6	10	

Unità consumatore / Consumer Unit	8004673440394
Unità imballo / Case unit	18004673440407

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 178/2000 - 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 178/2000 - 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.

Responsabile Ass. Qualità