



	<b>Formaggio MAGRO BELLAGIO</b>	Doc: STP-80020 REV: 01 PAG: 1 di 1
--	---------------------------------	--

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
<b>80020</b>	<b>L'ANTICA LATTERIA DI BELLAGIO</b>	<b>Formaggio MAGRO BELLAGIO</b>
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Formaggio ottenuto da latte vaccino parzialmente scremato pastorizzato prodotto presso la Latteria Sociale di Bellagio (CO)		<b>Latte</b> , sale, caglio - Crosta non edibile. Stagionatura: minimo 25 giorni Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF-LIFE	CONTAMINANTI
Formaggio da tavola	TMC 90 gg dal confezionamento	Residui di contaminanti entro i limiti imposti da Reg 1881/2006 e successive modificazioni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONDIZIONI DI TRASPORTO	ALLERGENI e OGM
Temperatura +4°C/+6°C Umidità Relativa 90%	Automezzi refrigerati, da +4°C a +6°C	- LATTE Non sono presenti materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.

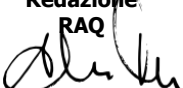

UNITA' DI VENDITA	FORMATO	TIPO IMBALLO PRIMARIO	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO	DIMENSIONI PRODOTTO (mm)		
					ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
1 pezzo	Cilindrico, 2,000 kg +/- 0,500	Carta			minimo 30	diametro 200/300	diametro 200/300
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO			DIMENSIONI IMBALLO (mm)		
2080	2000	/	2 900866 000009	98013781800207	minimo 30	diametro 200/300	diametro 200/300
IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)		
15	3	45	1	45	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
					26	80	120

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		
			VALORE	TOLLERANZA	
Chimiche	aw	Concentrazione	aw	0,94	Minimo
	pH		Unità pH	5	Minimo
	Umidità		%	42	Minimo
	Sostanza Secca		%	58	Massimo
	Grassi T.Q.		%	10	Minimo
	Grassi S.S.		%	20	Massimo
Microbiologiche	Salmonella	Numero di cellule vive	u.f.c./25g	Assenza	-
	Listeria monocytogenes		u.f.c./25g	Assenza	-
	Stafilococchi coag.+		u.f.c./g.	<100	-
	Escherichia coli		u.f.c./g.	<100	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	kcal/100 g	217	
			kJ/100 g	911	
	Grassi	Quantità	g/100 g	9,5	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 g	6,8	
	Carboidrati		g/100 g	2,9	
	di cui zuccheri		g/100 g	<0,1	
	Proteine		g/100 g	30	
Sale	g/100 g		1,8		
Organolettiche	Colore	Colore	bianco/giallo paglierino		
	Sapore	Sapore	gusto gradevole caratteristico, aromatico che si intensifica con la stagionatura		
	Consistenza	Consistenza	pasta molle		
	Aspetto	Aspetto	occhiatura leggera di medie dimensioni, crosta sottile e compatta		



RAGIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Latteria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 <a href="http://www.latteriaivalentellina.eu">www.latteriaivalentellina.eu</a> – <a href="mailto:info@latteriaivalentellina.eu">info@latteriaivalentellina.eu</a>	produzione via A. Volta, 36 – Bellagio (CO) confezionamento via Trivate 1 – 23014 Delebio (SO)



<b>Redazione</b> RAQ 	<b>Approvazione</b> DIR 	<b>Data emissione</b>  <b>27.05.2020</b>
--	---	--