



# ZINCARLIN DEL SAN PRIMO

Doc: STP-80036  
REV: 01  
PAG: 1 di 1

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
80036	L'ANTICA LATTERIA DI BELLAGIO	ZINCARLIN DEL SAN PRIMO
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Formaggio ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, trasformato con la tecnica della coagulazione lattica presso la Latteria Sociale di Bellagio (CO)		Latte, pepe, sale, caglio. Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF-LIFE	CONTAMINANTI
Formaggio spalmabile	TMC 20 gg	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)		
1 pezzo	forma a cono, 250 g +/- 50 g	Carta + vaschetta in materiale plastico	/	/		ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
						minimo 70	diametro 50/60	diametro 50/60
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO	/	/		DIMENSIONI IMBALLO (mm)		
280	250	/				ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
						80	70	70
IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)			
/	/	/	/	/	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
					/	/	/	

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		
			VALORE	TOLLERANZA	
Chimiche	aw	Concentrazione	aw	0,94	Minimo
	pH		Unità pH	5	Minimo
	Umidità		%	60	Minimo
	Sostanza Secca		%	40	Massimo
	Grassi T.Q.		%	15	Minimo
	Grassi S.S.		%	50	Minimo
Microbiologiche	Salmonella	Numero di cellule vive	u.f.c./25g	Assenza	-
	Listeria monocytogenes		u.f.c./25g	Assenza	-
	Stafilococchi coag.+		u.f.c./g.	<10	-
	Escherichia coli		u.f.c./g.	<100	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	kcal/100 g	240	
			kJ/100 g	995	
	Grassi	Quantità	g/100 g	20	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 g	15	
	Carboidrati		g/100 g	3	
	di cui zuccheri		g/100 g	2,3	
	Proteine		g/100 g	12	
Sale	g/100 g	1,3			
Organolettiche	Colore	Colore	Bianco con granuli scuri di pepe		
	Sapore	Sapore	gusto pronunciato, leggermente acidulo e speziato per la presenza del pepe		
	Consistenza	Consistenza	spugnosa e friabile		
	Aspetto	Aspetto	occhiatura assente, crosta assente		



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>	via A. Volta, 36 – Bellagio (CO) 

Redazione RAQ 	Approvazione DIR 	Data emissione 27.05.2020
----------------------	-------------------------	------------------------------