



	CREMINO	Doc: STP-80310 REV: 01 PAG: 1 di 1
--	---------	--

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
80310	L'ANTICA LATTERIA DI BELLAGIO	CREMINO
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Formaggio ottenuto da coagulazione lattica di latte vaccino intero pastorizzato prodotto presso la Lattoria Sociale di Bellagio (CO)		Latte , sale, caglio, pepe. Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF-LIFE	CONTAMINANTI
Formaggio spalmabile	TMC 15 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)		
					ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
16 pezzi	0,175 kg +/- 0,025	Carta vegetale	/	 18013781803103	minimo 30	diametro 50/60	diametro 50/60
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO			DIMENSIONI IMBALLO (mm)		
3000	2800	Cartone			ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
					145	255	165
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		%	45	Minimo
	Sostanza Secca		%	55	Massimo
	Grassi T.Q.		%	16	Minimo
	Grassi S.S.		%	30	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	216	
			kJ/100 g	896	
	Grassi	Quantità	g/100 g	16,10	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 g	11,07	
	Carboidrati		g/100 g	3,56	
	di cui zuccheri		g/100 g	2,45	
	Proteine		g/100 g	14,09	
Sale	g/100 g	0,60			
Organolettiche	Colore	Colore	bianco latte		
	Sapore	Sapore	delicato, leggermente acidulo		
	Consistenza	Consistenza	spugnosa e friabile		
	Aspetto	Aspetto	occhiatura assente, crosta assente		



RAZIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Lattoria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 www.latteriaivalentellina.eu – info@latteriaivalentellina.eu	via A. Volta, 36 – Bellagio (CO) 

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