



SCHEDA TECNICA FONTINA VERA AOSTA DOP

DESCRIZIONE PRODOTTO

Denominazione di vendita	FONTINA DOP
Descrizione	Formaggio grasso a pasta semicotta. Privo di crosta.
Processo di lavorazione	Caseificazione di latte appena munto, secondo tecnica secolare. Stagionatura in grotte naturali e magazzini che utilizzano tecnologie di condizionamento ad una temperatura di +5/12 °C e almeno 90% di umidità.
Marcatura di identificazione	IT 02 2 CE
Origine	Esclusivamente il territorio della Regione Autonoma Valle D'Aosta
Ingredienti	LATTE, sale e caglio
Allergeni	Vedi dichiarazione pagine seguenti
Peso	tra 7,6 e 11 kg a forma
Tempo minimo di stagionatura	80 giorni
Modalità indicazione Lotto	Il lotto è riportato in etichetta e viene indicato come progressivo dell'anno corrispondente al giorno di confezionamento della merce.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE

Caratteristiche organolettiche	Colore	Dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso.
	Odore	Odore intenso più o meno evoluto in funzione del grado di maturazione.
	Sapore	La pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce, delicato e sapido, più intenso col procedere della maturazione.
	Consistenza	Elastica e morbida in relazione al periodo di produzione e maturazione.

	ANALISI	Limiti
Parametri microbiologici	Staffilococchi coagulasi +	max. 10.000 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Escherichia coli	max. 10.000 ufc/g

	ANALISI	Valore
Parametri chimico-fisici	Umidità	35-42 %
	Residuo sul secco	58-65 %
	Grasso sul secco	Minimo 45%
	Grasso sul tal quale	26-32 %
	Ph	5,5 - 6,5
	Aw	0,94 (+ 0,02)



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO

	U.M.	VALORE
VALORE ENERGETICO	Kj	1586
	Kcal	382
GRASSI	g	31
DI CUI SATURI	g	21,7
CARBOIDRATI	g	0,8
	DI CUI ZUCCHERI	g
PROTEINE	g	25
SALE	g	1,9
FIBRA ALIMENTARE	g	0
CALCIO	mg	700
FOSFORO	mg	540

ALLERGENI

Sostanze vettori di allergeni	La sostanza viene utilizzata come ingrediente			La sostanza è presente nell'unità produttiva		La contaminazione crociata è possibile	
	NO	SI	ingrediente (a)	NO	SI	NO	SI
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (b)	X			X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			X			
Uova e prodotti a base di uova	X				X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X			X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			X			
Soia e prodotti a base di soia	X			X			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	Latte	X			
Frutta con guscio e prodotti derivati (c)	X			X			
Sedano e prodotti a base di sedano	X			X			
Senape e prodotti a base di senape	X			X			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			X			
Anidride solforosa e solfiti (d)	X			X			
Lupino e prodotti a base di lupino	X			X			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			X			

a) Specifica dell'ingrediente che contiene l'allergene es. soia nella lecitina.
b) Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
c) Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia).
d) In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI OGM

IL PRODOTTO NON È DI ORIGINE GENETICAMENTE MODIFICATA in quanto: · Tutti i suoi componenti (compresi i coadiuvanti tecnologici ancora presenti nel prodotto finito) NON sono di origine e/o di composizione Geneticamente Modificata. · Non rientra insieme ai suoi componenti nello scopo dei Regolamenti relativi all'etichettatura ed alla rintracciabilità sugli OGM (1829/03 e 1830/03)
--

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto ed i suoi componenti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti



PACKAGING

Imballo primario

Descrizione del materiale	Poliammide 20 - Polietilene 80 colore blu
Specifiche tecniche	Polietilene
Dichiarazione di conformità	si

La forma viene privata della crosta, e confezionata in sacchetti sottovuoto di colore blu. Ogni singolo sacchetto a sua volta è inserito in un cartone per agevolare il trasporto.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	LATTERIA
Codice Articolo	FONTVA001
Peso	Kg. >8<10
Dimensioni sacchetto	60x70 cm
Pezzi per cartone	1
Dimensione ct (PxLxH)	400X400X85
Durata del prodotto	63
Ct. per strato	6
Strati per pallet	10
Tot ct. per pallet	60
IVA	4%
Nomenclatura Doganale	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C