



SCHEDA TECNICA PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE 25 KG

Denominazione di vendita:	Provolone Valpadana DOP Piccante Gigantino 25kg
Codice prodotto:	PRVPI001

Ingredienti

LATTE, sale, caglio

Conservanti: Nessuno

Allergeni: LATTE

Caratteristiche generali

Descrizione Prodotto:	Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino ad acidità naturale di fermentazione e caglio in pasta di Capretto. Crosta non edibile.
Trattamento in superficie:	E 202 – E 203 – E 235, cera microcristallina.
Tipo di confezione:	nessuna
Formato prodotto:	Gigantino kg 25
Temperatura di trasporto:	< 15 °C
Modalità di conservazione:	la temperatura ideale di conservazione del prodotto è inferiore a 15 °C , una volta porzionato conservare a + 4°/+ 8°C.
Shelf-life:	270 giorni
Codifica del lotto:	Anno (lettera alfabetica mese) Giorno di produzione
Destinazione d'uso:	Può essere consumato da tutte le fasce di età ad esclusione delle persone con allergie alimentari (vedi tabella ingredienti)
Informazioni su OGM:	Non contiene prodotti OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003

Caratteristiche organolettiche

Aspetto esterno	a forma cilindrica, tipica a pancetta incordata
Aspetto interno	leggera sfoglia tipica del prodotto ben piccante
Consistenza	da elastica a friabile con l'aumentare della stagionatura
Sapore	piccante e friabile sul palato, tipico del provolone molto stagionato

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità	≤ 43%
Proteine totali	≤ 24%
Lipidi	≤ 28,9%
Carboidrati	≤ 2%
Grasso su secco	≥ 44%



Caratteristiche Nutrizionali (valori mediamente rilevati su 100 g)

Energia	(kJ/Kcal)	1544/372
Grassi	(g)	30
di cui saturi	(g)	22
Carboidrati	(g)	0
di cui zuccheri	(g)	0
Proteine	(g)	25,5
Sale	(g)	2,3
Calcio	(mg)	790
Fosforo	(mg)	575
Vitamina A	(mg)	0,3
Vitamina B1	(mg)	0,02
Vitamina B2	(mg)	0,3
Vitamina PP	(mg)	0,16

Caratteristiche microbiologiche

Enterobatteriaceae	ufc/g	assente
Escherichia coli	ufc/g	assente
Listeria monocytogenes	ufc/g	Assente in 25 g
Salmonella spp.	ufc/g	Assente in 25 g
Stafilococchi coag +	ufc/g	Assente / 1g

Caratteristiche logistiche

Caratteristiche logistiche	Unità di misura	Valori
Dimensioni pezzo	cm	22X55
Pezzi/cartone	nr.	1
Dimensioni cartone	cm	65X27X25,5
Tara cartone	Kg	0,696
Cartoni/strato	nr.	5
Strati/pallet	nr.	5
Cartoni/pallet	nr.	25
Peso netto pallet	Kg	625
Imballo primario		NO



PRODUTTORI LATTE ASSOCIATI CREMONA S.C.A.

Sede sociale - Amministrazione

Via Ostiano, 70 - 26043 PERSICO DOSIMO (CR)

Stabilimenti di PERSICO DOSIMO e VIADANA

Tel. 0372 455646 - Fax 0372 455660

www.latteriaplac.it - e-mail: amministrazione@latteriaplac.it

Partita IVA e Codice Fiscale 00114170194

L'Azienda *Produttori Latte Associati Cremona*

DICHIARA

che, in base al decreto ministeriale DM 09/12/16 il latte utilizzato come ingrediente nei prodotti Provolone e Grana Padano che attualmente forniamo alla ditta CASTELLANZA SPA Via Valle Olona 24, 21052 Busto Arsizio (VA) ha origine italiana e quindi la dicitura corretta in base al suddetto decreto per tali prodotti è ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

Produttori Latte Associati Cremona

DECLARES

that, according to Ministerial Decree DM 12/9/16 the milk used as an ingredient in product such as Provolone and Grana Padano that we currently supply to the firm CASTELLANZA SPA Via Valle Olona 24, 21052 Busto Arsizio (VA) has Italian origins and therefore the correct wording, in according to the decree above, for such products is ORIGIN OF MILK: ITALY

Persico Dosimo lì 21/02/17

UFFICIO QUALITA'/QUALITY OFFICE

P.L.A.C. Soc. Coop. Agricola
Via Ostiano, 70
26043 PERSICO DOSIMO (CR)
Partita IVA: 00114170194