

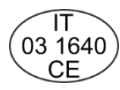
	<h1>VALTELLINA CASERA DOP</h1>	Doc: STP-11101 REV: 02 PAG: 1 di 1
--	--------------------------------	--



CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
11101	Latteria Sociale Valtellina	VALTELLINA CASERA DOP
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Formaggio semiduro semicotto DOP a media/lunga stagionatura prodotto con latte proveniente da stalle della provincia di Sondrio nel rispetto del DM 19.04.1995 e sotto il controllo del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto		Latte , sale, caglio - Crosta non edibile Stagionatura: minimo 70 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, 7,800 kg +/- 1,000	Carta			minimo 80	diametro 330/360	diametro 330/360
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO			DIMENSIONI IMBALLO (mm)		
7880	7800	/			minimo 80	diametro 330/360	diametro 330/360
IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)		
6	6	36	1	36	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
					65	80	120

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		
			VALORE	TOLLERANZA	
Chimiche	aw	Concentrazione	aw	0,94	Minimo
	pH		Unità pH	5	Minimo
	Umidità		%	41	+/- 4
	Sostanza Secca		%	59	+/- 4
	Grassi T.Q.		%	26	Minimo
	Grassi S.S.		%	47	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.	<100	-
	Escherichia coli		u.f.c./g.	<100	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	kcal/100 g kJ/100 g	397 1.649	
	Grassi	Quantità	g/100 g	31	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 g	25	
	Carboidrati		g/100 g	1,5	
	di cui zuccheri		g/100 g	< 0,1	
	Proteine		g/100 g	28	
	Sale		g/100 g	1,5	
Organolettiche	Colore	Colore	chiaro		
	Sapore	Sapore	leggermente aromatico che si intensifica con la stagionatura		
	Consistenza	Consistenza	semiduro		
	Aspetto	Aspetto	occhiatura poco fitta, irregolare, crosta sottile e compatta		



RAZIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Latteria 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	produzione via Stelvio, 139 – 23014 Delebio (SO) confezionamento via Trivate 1 – 23014 Delebio (SO) <div style="text-align: right;">  </div>

Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 02.05.2022
---	--	--