

FONTAL NAZIONALE FORESTI

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	902610
Descrizione	Formaggio a pasta tenera, semicotta		
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, caglio liquido bovino, sale alimentare (non iodato), fermenti lattici selezionati. Trattamenti in crosta; Conservanti: E203, E235. Colorante: E160b		
Crosta	Non edibile	Peso	12,5 kg ca.
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	/
Aspetto interno	Bianco paglierino		
Struttura	Morbido		
Sapore e aroma	Delicato, burroso e caratteristico		
Stagionatura	/	Temperatura di conservazione	max + 6°C
Shelf-life (gg)	58		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Paese di origine ingrediente primario	Non dichiarato	Paese di trasformazione	Non dichiarato

Glutine	Assente	OGM	Assente
---------	---------	-----	---------

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal) 1306 - 315

GRASSI (g)	24,5
di cui ac. grassi saturi (g)	16,0
CARBOIDRATI (g)	0,0
di cui zuccheri (g)	0,0

PROTEINE (g)	23,5
SALE (g)	1,5

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	49
Residuo secco %	51
Grasso ss %	49
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

FONTAL NAZIONALE FORESTI

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	902610
Description	Semi-cooked soft cheese		
Ingredients	Pasteurized cow's MILK, bovine liquid rennet, food salt (not iodized), selected lactic ferments. Crust treatments; Preservatives: E203, E235. Dye: E160b		
Rind	Non edible	Peso	12,5 kg ca.
Selling unit	Wheel	Size	/
Internal appearance	Straw white		
Texture	Soft		
Taste and smell	Delicate, buttery and characteristic		
Ageing	/	Storage Temperature	max + 6°C
Shelf-life	58		
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Not declared	Processing country	Not declared

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1306 - 315

FAT (g)	24,5
of which saturates (g)	16,0
CARBOHYDRATE (g)	0,0
of which sugars(g)	0,0

PROTEIN (g)	23,5
SALT (g)	1,5

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	49
Dry Matter (%)	51
Fat in dry matter (%)	49
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

FONTAL NAZIONALE FORESTI

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma cilindrica/Wheel	cod	902610
Peso unitario- unit weight	12,5 kg ca.	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging	1 /	Shelf life (giorni-days)	58 gg/days
	2		

Descrizione -Description	1/2	cod	902612
Peso unitario - unit weight	6 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2
Packaging	1 /	Shelf life (giorni/days)	20 gg/days
	2		

Descrizione -Description	1/4	cod	902611
Peso unitario - unit weight	3 kg	UV per cartone - SU per box (*)	4
Packaging	1 Film termoformato/Heated film	Shelf life (giorni-days)	20 gg/days
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit