

**FONTINA DOP**

Ultimo agg./ Last update

04/03/2022

47

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	902510
Descrizione	Formaggio prodotto solo con latte crudo intero proveniente da una sola mungitura di bovine di razza valdostana, alimentate secondo le disposizioni del disciplinare di produzione, sull'intero territorio della Valle d'Aosta. Stagionato in grotte naturali				
Ingredienti	LATTE crudo, caglio, sale				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	8 - 12 kg	Dimensioni (cm)	3 -40 x 35-40 x h 7-10
Crosta	Compatta, sottile e morbida - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di colore dal bianco avorio al giallo paglierino				
Struttura	Elastica e morbida				
Sapore e aroma	Tipico sapore gradevole				
Stagionatura	min 80 giorni	Temperatura di conservazione		max + 8°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia		Paese di trasformazione	Italia	

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1496 - 360

GRASSI (g)	28,0	PROTEINE (g)	27,0
di cui ac. grassi saturi (g)	19,5	SALE (g)	0,7
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	35,0 - 42,0
Residuo secco %	58,0 - 65,0
Grasso ss %	> 45,0
Aw	0,940
pH	5,50 - 6,50

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**FONTINA DOP**

Ultimo agg./ Last update

04/03/2022

47

Category	CHEESE	Cod.	902510
Description	Semi-cooked cheese produced only with whole raw milk coming from a single milking of Val d'Aosta breed cows, fed according to the provisions of the production regulations, on the whole territory of the Valle d'Aosta. Aged in natural caves		
Ingredients	Raw cow MILK, salt, rennet		
Format	Wheel	Weight (kg)	8 - 12 kg
		Size (cm)	3 -40 x 35-40 x h 7-10
Rind	Light brown, thin and elastic - Non edible		
Internal appearance	White ivory to straw yellow color colored paste		
Texture	Elastic and soft		
Taste and smell	Typical and pleasant flavour		
Ageing	min 80 days	Storage Temperature	max + 8°C
Allergens	Milk (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1496 - 360

FAT (g)	28,0	PROTEIN (g)	27,0
of which saturates (g)	19,5	SALT (g)	0,7
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	35,0 - 42,0
Dry Matter (%)	58,0 - 65,0
Fat in dry matter (%)	> 45,0
Aw	0,940
pH	5,50 - 6,50

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g



## Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19

Scritto da /Written by QA

Approvato da/Approved by DG

### FONTINA DOP

Ultimo agg./ Last update

04/03/2022

47

## Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone- SU per box (\*)

### Packaging

### Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Carta per alimenti - Food paper"/>	<input type="text" value="150"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

### Packaging

### Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

### Packaging

### Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

### Packaging

### Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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