

**FONTINA DOP (Fornita da Coop. Produttori
Latte e Fontina)**

Ultimo agg./ Last update

15/05/2024

133

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	902500	
Descrizione	Formaggio semicotto prodotto solo con latte intero crudo proveniente da una sola mungitura di vacche da latte della Val d'Aosta, alimentate secondo le disposizioni del disciplinare di produzione, su tutto il territorio della Valle d'Aosta				
Ingredienti	LATTE crudo, caglio, sale				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	8,0	Dimensioni (cm)	Ø 37 x h 8
Crosta	Compatta, sottile e morbida - Non edibile				
Aspetto interno	Dall'avorio al giallo paglierino con leggera occhiatura				
Struttura	Morbida ed elastica				
Sapore e aroma	Tipico e gradevole				
Stagionatura	min 80 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°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)

1586 - 382

GRASSI (g)	31,0	PROTEINE (g)	25,0
di cui ac. grassi saturi (g)	21,7	SALE (g)	1,9
CARBOIDRATI (g)	0,8		
di cui zuccheri (g)	0,8		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	35,0 - 42,0
Residuo secco %	58,0 - 65,0
Grasso ss %	min 45,0
Aw	0,92-0,96
pH	5,50 - 6,50

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 10.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 10.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**FONTINA DOP (Fornita da Coop. Produttori
Latte e Fontina)**

Ultimo agg./ Last update

15/05/2024

133

Category	CHEESE	Cod.	902500
Description	Semi-cooked cheese produced only with raw whole milk coming from a single milking of Val d'Aosta dairy cows, fed according to the provisions of the production disciplinary, on the whole territory of the Valle d'Aosta		
Ingredients	raw MILK, rennet, salt		
Format	Wheel	Weight (kg)	8,0
		Size (cm)	∅ 37 x h 8
Rind	Light brown, thin and elastic - Non edible		
Internal appearance	From white to slightly yellowish with eyes hardly visible		
Texture	Elastic and soft		
Taste and smell	Typical and pleasant		
Ageing	min 80 days	Storage Temperature	max + 6°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)

1586 - 382

FAT (g)	31,0	PROTEIN (g)	25,0
of which saturates (g)	21,7	SALT (g)	1,9
CARBOHYDRATE (g)	0,8		
of which sugars(g)	0,8		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	35,0 - 42,0	E coli (CFU/g)	< 10.000
Dry Matter (%)	58,0 - 65,0	Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 10.000
Fat in dry matter (%)	min 45,0	Salmonella spp	Absent/ 25 g
Aw	0,92-0,96	Listeria m.	Absent/ 25 g
pH	5,50 - 6,50		

**FONTINA DOP (Fornita da Coop. Produttori
Latte e Fontina)**

Ultimo agg./ Last update

15/05/2024

133

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 politenata - Polythene coated paper"/>	<input type="text" value="150"/>
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" value="film in atmosfera protettiva - shrink film with protective atmosphere"/>	<input type="text" value="60"/>
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