

FORMAGGIO GEMMA MAXI

Ultimo agg./ Last update

12/04/2023

154

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904018
Descrizione	Formaggio pressato con latte vaccino intero crudo. Viene sottoposto a salatura in salamoia e a secco e successivamente sottoposto a stagionatura. Al termine della stagionatura la crosta si presenta con tipiche formazioni di muffa				
Ingredienti	LATTE crudo, caglio, sale				
Formato	Forma piramidale	Peso (kg)	7 - 8 kg	Dimensioni (cm)	/
Crosta	Con formazioni di muffa - NON EDIBILE				
Aspetto interno	Pasta bianca avorio con occhiature piccole e poco diffuse				
Struttura	Moderatamente consistente ed elastica				
Sapore e aroma	Di latte, gradevolmente profumato e sapido				
Stagionatura	min 30 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)

1370 - 330

GRASSI (g)	28,0	PROTEINE (g)	21,0
di cui ac. grassi saturi (g)	19,0	SALE (g)	1,6
CARBOIDRATI (g)	1,0		
di cui zuccheri (g)	1,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	46
Residuo secco %	54
Grasso ss %	52
Aw	> 0,92
pH	//

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 10.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

FORMAGGIO GEMMA MAXI

Ultimo agg./ Last update

12/04/2023

154

Category	CHEESE	Cod.	904018
Description	Pressed cheese with whole raw cow's milk. It is salted in brine and dry-salted and then subjected to seasoning. At the end of the seasoning the rind has typical mould formations		
Ingredients	raw MILK, rennet, salt		
Format	Pyramid shape	Weight (kg)	7 - 8 kg
		Size (cm)	/
Rind	With mould formations - NON EDIBLE		
Internal appearance	White ivory paste with small and little widespread eyes		
Texture	Moderately firm and elastic		
Taste and smell	Milk, pleasantly scented and savory		
Ageing	min 30 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)

1370 - 330

FAT (g)	28,0	PROTEIN (g)	21,0
of which saturates (g)	19,0	SALT (g)	1,6
CARBOHYDRATE (g)	1,0		
of which sugars(g)	1,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	46
Dry Matter (%)	54
Fat in dry matter (%)	52
Aw	> 0,92
pH	//

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 10.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

FORMAGGIO GEMMA MAXI

Ultimo agg./ Last update

12/04/2023

154

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)	Film microforato termoretraibile - Micro-perforated thermoretracted film	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

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