

FORMAGGIO IL SASSO

Ultimo agg./ Last update

22/06/2023

143

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904015
Descrizione	Formaggio prodotto con latte vaccino intero crudo, caglio e sale che viene sottoposto a salatura in salamoia e a stagionatura				
Ingredienti	LATTE vaccino crudo, caglio, sale				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	7 - 9 Kg	Dimensioni (cm)	Ø 25 x h 14
Crosta	sottile di colore grigio - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta bianca avorio, con occhiature piccole e irregolarmente distribuite				
Struttura	Consistente ed elastica				
Sapore e aroma	Delicato e con il progredire della stagionatura moderatamente piccante				
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)	26,0	PROTEINE (g)	23,0
di cui ac. grassi saturi (g)	22,0	SALE (g)	2,5
CARBOIDRATI (g)	0,9		
di cui zuccheri (g)	0,9		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	47
Residuo secco %	53
Grasso ss %	49
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 IL SASSO

Ultimo agg./ Last update

22/06/2023

143

Category	CHEESE	Cod.	904015
Description	Cheese produced with whole raw cow's milk, rennet and salt that is subjected to salting in brine and seasoning		
Ingredients	Raw cow's MILK, rennet, salt		
Format	Wheel	Weight (kg)	7 - 9 Kg
		Size (cm)	∅ 25 x h 14
Rind	thin gray color - Non edible		
Internal appearance	White ivory paste, with small and irregularly distributed eyes		
Texture	Firm and elastic		
Taste and smell	Delicate and with the progression of seasoning moderately spicy		
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)	26,0	PROTEIN (g)	23,0
of which saturates (g)	22,0	SALT (g)	2,5
CARBOHYDRATE (g)	0,9		
of which sugars(g)	0,9		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	47
Dry Matter (%)	53
Fat in dry matter (%)	49
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 IL SASSO

Ultimo agg./ Last update

22/06/2023

143

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

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