

GRANDITALIA

Ultimo agg./ Last update

18/11/2022

56

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	521325
Descrizione	Formaggio a pasta dura cotta ed a lenta maturazione. La maturazione è naturale e si protrae per almeno 60 giorni		
Ingredienti	LATTE vaccino, sale, caglio microbico, conservante: E1105 lisozima (proteina da UOVO)		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	36 kg ca
		Dimensioni (cm)	35 -40 x 35- 40 x h 18-2
Crosta	Dura e liscia, con spessore di 4 - 8 cm		
Aspetto interno	Di colore paglierino e occhiatura appena visibile		
Struttura	Dura, finemente granulosa, con frattura a scaglia		
Sapore e aroma	Fragrante, delicato		
Stagionatura	min 60 giorni	Temperatura di conservazione	max + 8°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio), UOVA e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1651-397

GRASSI (g)	29,7	PROTEINE (g)	31,3
di cui ac. grassi saturi (g)	21,8	SALE (g)	1,5
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	34,5
Residuo secco %	65,5
Grasso ss %	47,8
Aw	0,91
pH	5,33

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

GRANDITALIA

Ultimo agg./ Last update

18/11/2022

56

Category	CHEESE	Cod.	521325
Description	Hard paste cheese, cooked and slowly ripened. The ripening process occurs naturally and continues for at least 60 days		
Ingredients	Cow MILK, salt, microbcl rennet, preservative: E1105 lisozyme (EGG protein)		
Format	Wheel	Wheight (kg)	36 kg ca
		Size (cm)	35 -40 x 35- 40 x h 18-25
Rind	Hard and smooth, with a thickness of 4 - 8 cm		
Internal appearance	Straw color and barely visible eyes		
Texture	Hard, finely grainy, with flake fracture		
Taste and smell	Fragrant, delicate		
Ageing	min 60 days	Storage Temperature	max + 8°C
Allergens	MILK (including lactose), EGGS and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1651-397

FAT (g)	29,7	PROTEIN (g)	31,3
of which satures (g)	21,8	SALT (g)	1,5
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	34,5
Dry Matter (%)	65,5
Fat in dry matter (%)	47,8
Aw	0,91
pH	5,33

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

GRANDITALIA

Ultimo agg./ Last update

18/11/2022

56

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)	Nessun imballaggio - No packaging	365
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film estensibile - stretch film	25
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	180
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	180
b)		

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