

MONTAGNE'

Ultimo agg./ Last update
25/06/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	904451
Descrizione	Formaggio a stagionatura breve e a pasta molle		
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio microbico		
Crosta	Liscia	Peso	2,15 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	20 x 20 x h 6,5
Aspetto interno	Pasta di color bianco latte		
Struttura	Morbida		
Sapore e aroma	Dolce, leggermente acidulo di latte fresco		
Stagionatura	Nessuna	Temperatura di conservazione	max+ 6°C
Shelf-life (gg)	45		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Francia

Glutine	Assente	OGM	Assente
---------	---------	-----	---------

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal) 1356 - 327

GRASSI (g)	27,0
di cui ac. grassi saturi (g)	19,0
CARBOIDRATI (g)	1,0
di cui zuccheri (g)	0,5

PROTEINE (g)	20,0
SALE (g)	1,6

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	46
Residuo secco %	54
Grasso ss %	50
Aw	/
pH	/

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

MONTAGNE'

Ultimo agg./ Last update
25/06/2019

Category	CHEESE	Cod.	904451
Description	Short matured and soft cheese		
Ingredients	Pasteurized cow's MILK, lactic ferments, salt, microbial rennet		
Rind	Smooth	Peso	2,15 kg
Selling unit	Wheel	Size	20 x 20 x h 6,5
Internal appearance	Milk white colored paste		
Texture	Soft		
Taste and smell	Sweet, slightly acidulous of fresh milk		
Ageing	None	Storage Temperature	max+ 6°C
Shelf-life	45		
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	France

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal) 1356 - 327

FAT (g)	27,0
of which saturates (g)	19,0
CARBOHYDRATE (g)	1,0
of which sugars(g)	0,5

PROTEIN (g)	20,0
SALT (g)	1,6

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	46
Dry Matter (%)	54
Fat in dry matter (%)	50
Aw	/
pH	/

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

MONTAGNE'

Ultimo agg./ Last update
25/06/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma/wheel	cod	904451
Peso unitario- unit weight	2,15 kg	UV per cartone- SU per box (*)	4
Packaging	1 Avvolto in carta per alimenti/wrapped in food paper	Shelf life (giorni-days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni-days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

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