

**LATTERIA MONTE 27**

Ultimo agg./ Last update

31/01/2020

289

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903851
Descrizione	Formaggio semiduro/duro a pasta pressata		
Ingredienti	LATTE pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici.		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	6,5 ca
		Dimensioni (cm)	36 x 36 x h 9
Crosta	Asciutta, compatta - Non edibile		
Aspetto interno	colore avorio, giallo paglierino con occhiatura rara		
Struttura	Compatta, leggermente friabile		
Sapore e aroma	Aromatico, piccante		
Stagionatura	5 mesi circa	Temperatura di conservazione	max + 10°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Austria	Paese di trasformazione	Austria

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1381 - 332

GRASSI (g)	24,0	PROTEINE (g)	29,0
di cui ac. grassi saturi (g)	16,0	SALE (g)	1,4
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	33-42
Residuo secco %	58-67
Grasso ss %	41-42
Aw	//
pH	//

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

**LATTERIA MONTE 27**

Ultimo agg./ Last update

31/01/2020

289

Category	CHEESE	Cod.	903851
Description	semihard/hard pressed cheese		
Ingredients	MILK, salt, microbial rennet, lactic ferments		
Format	Wheel	Wheight (kg)	6,5 ca
		Size (cm)	36 x 36 x h 9
Rind	Dry, compact - Non edible		
Internal appearance	Ivory, light yellowish color with rare eyes		
Texture	Firm, slightly friable		
Taste and smell	Aromatic, spicy		
Ageing	5 months	Storage Temperature	max + 10°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Austria	Processing country	Austria

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1381 - 332

FAT (g)	24,0	PROTEIN (g)	29,0
of which satures (g)	16,0	SALT (g)	1,4
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	33-42
Dry Matter (%)	58-67
Fat in dry matter (%)	41-42
Aw	//
pH	//

**Microbiological Characteristics**

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

**LATTERIA MONTE 27**

Ultimo agg./ Last update

31/01/2020

289

**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	90 gg/days
b)		

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	90 gg/days
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)		

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