

OCCHIATELLO GRANDE

Ultimo agg./ Last update

26/08/2020

304

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903954
Descrizione	Formaggio a pasta pressata semi cotta				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, conservante: liozima (proteina dell' UOVO). Trattato in crosta con coloranti: E160d, E172, E160b e conservate: E235				
Formato	Forma	Peso (kg)	9-10 kg ca	Dimensioni (cm)	37 x 37 x h 10
Crosta	liscia, scura - Non edibile				
Aspetto interno	di colore paglierino con presenza dei tipici buchi				
Struttura	Compatta e fondente				
Sapore e aroma	Dolce, saporito, caratteristico				
Stagionatura	30-40 giorni	Temperatura di conservazione		max + 6°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)

1473 -352

GRASSI (g)	28,2	PROTEINE (g)	22,5
di cui ac. grassi saturi (g)	14,5	SALE (g)	0,7
CARBOIDRATI (g)	2,1		
di cui zuccheri (g)	0,9		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	45
Residuo secco %	55
Grasso ss %	51
Aw	//
pH	//

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

OCCHIATELLO GRANDE

Ultimo agg./ Last update

26/08/2020

304

Category	CHEESE	Cod.	903954
Description	Semi-cooked pressed cheese		
Ingredients	Pasteurized cow MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme (EGG protein). Treated on rind with colour: E160d, E172, E160b e preservative: E235		
Format	wheel	Wheight (kg)	9-10 kg ca
		Size (cm)	37 x 37 x h 10
Rind	smooth, brown - Non edible		
Internal appearance	Straw-colored with the presence of typical eyes		
Texture	Firm and melting		
Taste and smell	Sweet, tasty, charateristic		
Ageing	30-40 days	Storage Temperature	max + 6°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)

1473 -352

FAT (g)	28,2	PROTEIN (g)	22,5
of which satures (g)	14,5	SALT (g)	0,7
CARBOHYDRATE (g)	2,1		
of which sugars(g)	0,9		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	45
Dry Matter (%)	55
Fat in dry matter (%)	51
Aw	//
pH	//

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

OCCHIATELLO GRANDE

Ultimo agg./ Last update

26/08/2020

304

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)	Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box	60
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