

PIATTONE

Ultimo agg./ Last update

15/01/2024

262

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903940
Descrizione	Formaggio da latte intero a pasta molle e rapida maturazione, con crosta fiorita		
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	0,800 ca. Dimensioni (cm) Ø 15 x h 4
Crosta	Fiorita, bianca - Edibile		
Aspetto interno	Bianco con possibile occhiatura fine		
Struttura	Molle, compatta e elastica		
Sapore e aroma	Dolce, fresco di latte		
Stagionatura	min 10 gg	Temperatura di conservazione	max + 6°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)

1410 - 340

GRASSI (g)	28,0	PROTEINE (g)	21,0
di cui ac. grassi saturi (g)	17,0	SALE (g)	1,5
CARBOIDRATI (g)	1,0		
di cui zuccheri (g)	0,5		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	min 35
Residuo secco %	max 65
Grasso ss %	min 38
Aw	0,94
pH	5

Caratteristiche microbiologiche

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

PIATTONE

Ultimo agg./ Last update

15/01/2024

262

Category	CHEESE	Cod.	903940
Description	Whole maturing soft cheese and rapid ripening with a white mould rind		
Ingredients	Pasteurized cow's MILK, salt, rennet		
Format	Wheel	Weight (kg)	0,800 ca.
		Size (cm)	∅ 15 x h 4
Rind	Bloomy, white - Edible		
Internal appearance	White with possible fine eyes		
Texture	Soft, firm and elastic		
Taste and smell	Sweet, fresh of milk		
Ageing	min 10 days	Storage Temperature	max + 6°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)

1410 - 340

FAT (g)	28,0	PROTEIN (g)	21,0
of which saturates (g)	17,0	SALT (g)	1,5
CARBOHYDRATE (g)	1,0		
of which sugars(g)	0,5		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	min 35
Dry Matter (%)	max 65
Fat in dry matter (%)	min 38
Aw	0,94
pH	5

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

PIATTONE

Ultimo agg./ Last update

15/01/2024

262

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 termoretraibile - Thermoretracted film	40
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