

RACLETTE FRANCESE

Ultimo agg./ Last update

30/03/2020

301

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	905485
Descrizione	Formaggio francese a pasta semipressata		
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, colorante: Annatto (E160b), conservante: Natamicina (E235)		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	6,5 kg ca. Dimensioni (cm) /
Crosta	sottile, liscia, aranciata		
Aspetto interno	pasta di colore da avorio a paglierino, con leggera occhiatura		
Struttura	morbida		
Sapore e aroma	dolce, aromatico, caratteristico		
Stagionatura	non dichiarata	Temperatura di conservazione	max + 8°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Francia	Paese di trasformazione	Francia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1496 - 360

GRASSI (g)	28,0	PROTEINE (g)	25,5
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0	SALE (g)	1,5
CARBOIDRATI (g)	1,0		
di cui zuccheri (g)	1,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	max 47
Residuo secco %	min 53
Grasso ss %	min 45
Aw	//
pH	//

Caratteristiche microbiologiche

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

RACLETTE FRANCESE

Ultimo agg./ Last update

30/03/2020

301

Category	CHEESE	Cod.	905485
Description	French semi-pressed cheese		
Ingredients	Pasteurized cow MILK, salt, bacterial cultures, rennet, colour: annato (E160b), preservative: natamycine (E235)		
Format	Wheel	Wheight (kg)	6,5 kg ca.
		Size (cm)	/
Rind	thin, smooth and orangeade		
Internal appearance	ivory to straw colored paste with light eyes		
Texture	soft		
Taste and smell	sweet, aromatic, characteristic		
Ageing	not declared	Storage Temperature	max + 8°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	France	Processing country	France

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1496 - 360

FAT (g)	28,0	PROTEIN (g)	25,5
of which satures (g)	18,0	SALT (g)	1,5
CARBOHYDRATE (g)	1,0		
of which sugars(g)	1,0		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	max 47
Dry Matter (%)	min 53
Fat in dry matter (%)	min 45
Aw	//
pH	//

Microbiological Characteristics

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

RACLETTE FRANCESE

Ultimo agg./ Last update

30/03/2020

301

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)	<input type="text" value="Carta per alimenti - Food paper"/>	<input type="text" value="60"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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