

**RASCHERA DOP**

Ultimo agg./ Last update

27/09/2023

101

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904030
Descrizione	Tipico formaggio piemontese, prodotto con latte vaccino crudo, pressato e sottoposto a salatura a secco e successiva stagionatura. Tutte le fasi produttive vengono eseguite nel rispetto del disciplinare di produzione del formaggio Raschera DOP.				
Ingredienti	LATTE crudo vaccino, sale, caglio, fermenti lattici				
Formato	Forma quadrata	Peso (kg)	6-8 kg ca.	Dimensioni (cm)	35 x 35 x h 11
Crosta	Color nocciola con muffe grigie - Non edibile				
Aspetto interno	Bianco paglierino con piccole occhiature diffuse				
Struttura	Semidura				
Sapore e aroma	Profumi lattici, delicato e con il progredire della stagionatura moderatamente piccante				
Stagionatura	min 30 giorni	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)

1413-341

GRASSI (g)	28,5	PROTEINE (g)	21,1
di cui ac. grassi saturi (g)	20,4	SALE (g)	2,0
CARBOIDRATI (g)	1,0		
di cui zuccheri (g)	1,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	/
Residuo secco %	/
Grasso ss %	min 32
Aw	0,96
pH	5,0 - 5,2

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 10.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**RASCHERA DOP**

Ultimo agg./ Last update

27/09/2023

101

Category	CHEESE			Cod.	904030
Description	Typical Piedmontese cheese, produced with raw cow's milk, pressed and subjected to dry salting and subsequent seasoning. All production phases are carried out in compliance with the production regulations for Raschera DOP cheese				
Ingredients	Raw cow's MILK, salt, rennet, lactic ferments				
Format	Square shape	Weight (kg)	6-8 kg ca.	Size (cm)	35 x 35 x h 11
Rind	Hazelnut coloured with grey mould - Non edible				
Internal appearance	White straw with small scattered eye-holes				
Texture	Semi-hard				
Taste and smell	Milky fragrances, delicate and with the progress of seasoning moderately spicy				
Ageing	min 30 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)

1413-341

FAT (g)	28,5	PROTEIN (g)	21,1
of which satures (g)	20,4	SALT (g)	2,0
CARBOHYDRATE (g)	1,0		
of which sugars(g)	1,0		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	/
Dry Matter (%)	/
Fat in dry matter (%)	min 32
Aw	0,96
pH	5,0 - 5,2

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 10.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**RASCHERA DOP**

Ultimo agg./ Last update

27/09/2023

101

**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)	Incartata con carta per alimenti/Wrapped in food paper	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit  cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	60
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