

**SALVA CREMASCO DOP**

Ultimo agg./ Last update

10/02/2022

107

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	901520
Descrizione	Formaggio asciutto friabile che un tempo veniva prodotto nel mese di Maggio per utilizzare le eccedenze di latte di quel periodo dell'anno: "Salva" perché salvava l'economia di molti caseifici				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio				
Formato	Forma quadrangolare	Peso (kg)	3,5 kg	Dimensioni (cm)	18 x 18 x h 11
Crosta	assume un colore nocciola con l'invecchiamento - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di colore bianco paglierino				
Struttura	Compatta e friabile con possibile sfoglia				
Sapore e aroma	Aromatico, fragrante				
Stagionatura	min 75 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)

1519 - 363

GRASSI (g)	30,0	PROTEINE (g)	23,0
di cui ac. grassi saturi (g)	20,0	SALE (g)	2,2
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	max 47
Residuo secco %	min 53
Grasso ss %	min 48
Aw	0,940
pH	5,00

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

**SALVA CREMASCO DOP**

Ultimo agg./ Last update

10/02/2022

107

Category	CHEESE	Cod.	901520
Description	Dry crumbly cheese that was once produced in May to use the excess milk of that time of year: "Salva" (save) because it saved the economy of many dairies		
Ingredients	Pasteurized cow's MILK, salt, rennet		
Format	Quadrangular shape	Wheight (kg)	3,5 kg
		Size (cm)	18 x 18 x h 11
Rind	becomes a hazelnut colour when aged - Non edible		
Internal appearance	Straw colored paste		
Texture	Firm and crumbly with possible flakin		
Taste and smell	Aromatic, fragrant		
Ageing	min 75 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)

1519 - 363

FAT (g)	30,0	PROTEIN (g)	23,0
of which satures (g)	20,0	SALT (g)	2,2
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	max 47
Dry Matter (%)	min 53
Fat in dry matter (%)	min 48
Aw	0,940
pH	5,00

**Microbiological Characteristics**

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

**SALVA CREMASCO DOP**

Ultimo agg./ Last update

10/02/2022

107

**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