

TRENTA

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Denominazione di Vendita Cod.

Descrizione

Ingredienti

Crosta Peso

Unità di vendita Dimensioni (cm)

Aspetto interno

Struttura

Sapore e aroma

Stagionatura Temperatura di conservazione

Shelf-life (gg)

Allergeni

Paese di origine ingrediente primario Paese di trasformazione

Glutine OGM

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

| | |
|------------------------------|------|
| GRASSI (g) | 24,0 |
| di cui ac. grassi saturi (g) | 6,5 |
| CARBOIDRATI (g) | 0,0 |
| di cui zuccheri (g) | 0,0 |

| | |
|--------------|----------------------|
| PROTEINE (g) | <input type="text"/> |
| SALE (g) | 2,0 |

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

| | |
|-----------------|-------------|
| Umidità % | 43,5 - 44,5 |
| Residuo secco % | 56,5 - 55,5 |
| Grasso ss % | 40 - 44 |
| Aw | 42 |
| pH | 5,25 -5,35 |

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



Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA
Approvato da/Approved by DG

TRENTA

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

| | | | |
|--------------------------------|---|---------------------|--------------|
| Category | CHEESE | Cod. | 902130 |
| Description | / | | |
| Ingredients | Pasteurized cow's MILK, vegetable mais oil, salt, lactic ferments, vegetable rennet | | |
| Rind | With tissue paper label - Non edible | Peso | 5 kg |
| Selling unit | Wheel | Size | / |
| Internal appearance | From white ivory to yellow with small few eyes | | |
| Texture | Soft | | |
| Taste and smell | Delicate | | |
| Ageing | / | Storage Temperature | max + 7°C |
| Shelf-life | 100 | | |
| Allergens | MILK (including lactose) and products thereof | | |
| Gluten | Absent | GMO | Absent |
| Main ingredient origin country | Not declared | Processing country | Not declared |

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1381 - 332

| | |
|------------------------|------|
| FAT (g) | 24,0 |
| of which saturates (g) | 6,5 |
| CARBOHYDRATE (g) | 0,0 |
| of which sugars(g) | 0,0 |

| | |
|-------------|-----|
| PROTEIN (g) | |
| SALT (g) | 2,0 |

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

| | |
|-----------------------|-------------|
| Moisture (%) | 43,5 - 44,5 |
| Dry Matter (%) | 56,5 - 55,5 |
| Fat in dry matter (%) | 40 - 44 |
| Aw | 42 |
| pH | 5,25 -5,35 |

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

TRENTA

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

| | | | |
|----------------------------|---------------------------|--------------------------------|-------------|
| Descrizione -Description | Forma cilindrica/Wheel | cod | 902130 |
| Peso unitario- unit weight | 5 kg | UV per cartone- SU per box (*) | 1 |
| Packaging | 1 Sottovuoto/under vacuum | Shelf life (giorni-days) | 100 gg/days |
| | 2 | | |

| | | | |
|-----------------------------|---------------------------|---------------------------------|------------|
| Descrizione -Description | 1/2 | cod | 902131 |
| Peso unitario - unit weight | 2,5 kg | UV per cartone - SU per box (*) | 2 |
| Packaging | 1 Sottovuoto/under vacuum | Shelf life (giorni/days) | 60 gg/days |
| | 2 | | |

| | | | |
|-----------------------------|---|---------------------------------|--|
| Descrizione -Description | | cod | |
| Peso unitario - unit weight | | UV per cartone - SU per box (*) | |
| Packaging | 1 | Shelf life (giorni-days) | |
| | 2 | | |

| | | | |
|-----------------------------|---|---------------------------------|--|
| Descrizione -Description | | cod | |
| Peso unitario - unit weight | | UV per cartone - SU per box (*) | |
| Packaging | 1 | Shelf life (giorni/days) | |
| | 2 | | |

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