

|  |  |  |
|--|--|--|
|  <p><b>Zucchelli</b><br/>Orio Litta (LO)</p> <p>Cascina<br/>Marmorina<br/>Orio Litta (LO)</p> | <p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>  | <p>COD SR08ST</p> <p>Rev. 5 del 10.01.2023</p> |
|--|--|--|

| <b>FORMAGGIO TIPICO LODIGIANO - PORZIONATO SOTTOVUTO</b>      |  |
|---|--|
| <b>Descrizione</b>  | Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione.  |
| <b>CODICE AZIENDALE 026</b>                                   | PEZZATURE 125 g, 250 g, 500 g  |
| <b>CODICE AZIENDALE 025</b>                                   | PEZZATURE 750 g , 1000 g   |
| <b>CODICE AZIENDALE 028</b>                                   | PEZZATURE OTTAVO 5 -4,5 KG / QUARTO 9-10 KG  |
| <b>CODICE AZIENDALE 023</b>                                   | 18-20 kg   |
| <b>CODICE EAN: (N.B. PREFISSO EAN = 2)</b>                    | /  |
| <b>Ingredienti</b>  | <b>Latte</b> , sale , caglio , lisozioma ( proteina naturale dell' <b>uovo</b> )   |
| <b>Caratteristiche generali</b>                               | Struttura: pasta finemente granulosa con classica frattura a scaglie; occhiatura minuta appena visibile<br>Colore : bianco o giallo paglierino tenue<br>Sapore : fragrante, delicato, saporito ma non piccante, tipico del G.P.<br>Crosta : gialla dorata naturale di spessore 6 mm cca. Su tutto lo scalzo è impresso il marchio tipico lodigiano.  |
| <b>Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi g/100 g )</b> | Valore Energetico: 1717 KJ /410 Kcal<br>Proteine (g) : 33,6g<br>Carboidrati: 0,3 g<br>di cui zuccheri < 0.01 g<br>Grassi (g) : 30,5 g<br>di cui saturi : 21,3 g<br>Sale : 1.43 g<br><br>Aw (in base alla stagionatura) : 0.91 -0.93<br>Ph ( in base alla stagionatura ) : 5.40-5.70  |
| <b>ULTERIORI INFORMAZIONI</b>                                 | NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO PER CARATTERISTICHE PRODUTTIVE. CONTIENE GALATTOSIO   |
| <b>Caratteristiche microbiologiche</b>                        | Salmonella spp: assenti in 25 g<br>Listeria m. : assente/25 g<br>Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g<br>E.coli : < 100 ufc/g  |
| <b>Allergeni (Allegato II del Reg. 1169/2011)</b>             | Latte come materia prima; uova e prodotti derivati (lisozioma)   |
| <b>OGM ( Reg. CE 1829/2003-830/2003)</b>                      | Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati  |
| <b>Confezionamento</b>  | <b>SOTTO VUOTO – PESO VARIABILE-FISSO</b>  |
| <b>Etichettatura</b>  | Ogni cartone di forme intere viene etichettato con etichetta riportante: il lotto , il numero di riconoscimento dello stabilimento di porzionatura, n pezzi, scadenza e peso.<br>Sulle singole confezioni sono applicate le etichette riportanti : la tipologia di prodotto, lotto, peso, informazioni nutrizionali, data di scadenza, numero di riconoscimento dello stabilimento di confezionamento, modalità di conservazione |
| <b>Condizioni di Conservazione</b>                            | 4 ≤ T ≤ 6°C  |
| <b>Trasporto</b>  | Rispetto della catena del freddo   |
| <b>T.M.C. – Termine minimo di conservazione</b>               | Da consumarsi preferibilmente entro (gg/mm/aaaa)<br><b>180 giorni dal confezionamento</b>  |
| <b>Destinazione d'uso</b>                                     | Tutte le categorie di consumatori (inclusa popolazione vulnerabile quale bambini ed anziani) ad eccezione dei soggetti che presentano intolleranza al lattosio o alle uova e prodotti derivati   |
| <b>INDICAZIONI AL CONSUMATORE (eventuali)</b>                 | Nessuna  |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  <p data-bbox="279 241 534 336">Cascina<br/>Marmorina<br/>Orio Litta (LO)</p> | <p data-bbox="598 94 992 123">SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p>  | <p data-bbox="1018 94 1189 123">COD SR08ST</p> <p data-bbox="1018 161 1284 190">Rev. 5 del 10.01.2023</p> |
|--|---|---|

|  |  |
|--|--|
| <p data-bbox="145 430 343 488"><b>CERTIFICAZIONI<br/>AZIENDALI</b></p> | <p data-bbox="446 421 1449 501">BRC FOOD 8<br/>PAT (prodotto agroalimentare tradizionale) elenco pat regione lombardia dgr 7/04/2000<br/>n°6/49424</p> |
|--|--|