



COD.	PVCH	PESO / WEIGHT	2,500 kg peso variabile – lb 5,5 variable weight
------	------	---------------	--

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Formaggio prodotto con latte ovino a stagionatura medio-lunga. La sua pasta bianca e compatta tende ad assumere delle sfaccettature gessate con il perfezionarsi della stagionatura. La crosta marrone è data dal trattamento con fondami di olio d'oliva. La sua particolarità è l'ulteriore trattamento della superficie con vino Chianti DOCG, per il quale il caseificio ha ottenuto l'autorizzazione a fregiarsi in etichetta della denominazione protetta da parte del Consorzio Vino Chianti.

A cheese made from sheep's milk with a medium-long maturation period. Its white, compact paste tends to take on chalky facets as the ripening process progresses. The brown rind is the result of treatment with olive oil grounds. Its distinctive trait is the further treatment of the surface with Chianti wine DOCG, for which the dairy has obtained authorisation from the Chianti Wine Consortium to use the protected designation on its label.

ALLERGENI

CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk products
PUO' CONTENERE MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLAN	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio Milk and milk products Nuts

Senza glutine – Gluten free

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con fondami d'olio di oliva, vino Chianti DOCG 0,0004% e conservanti E235, E202. *Pasteurized sheep milk, salt of Volterra, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with olive oil, Chianti wine 0,0004% and preservatives: E235, E202.*
Origine del latte: Italia* - Origin of milk: Italy

*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.
Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product)

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 32,2°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 60/150 gg. Prima della vendita trattamento superficiale con fondami di olio di oliva, vino Chianti DOCG e anti muffa.
Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 32,2°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 60/150 days. Before selling olive oil, Chianti wine and anti-mold treatment on surface.

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C. | 180 days from the packaging date, at +4 / +8°C.

DESTINAZIONE USO / INTENDED USE

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.
General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.

MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE

Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.
Inedible rind, cheese to be consumed after removal of the rind.

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea
The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

IMBALLAGGIO / PACKAGING

2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12
4 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	4 pcs per box Size (cm): 40 x 40 x 12

UNITA' DI IMBALLO / FORWARDING

Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70
Cartoni per strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 42	Boxes per layer: 6 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 42

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION

Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C.
We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C

DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSION

Diametro / diameter: 18 cm Altezza / height: 9 cm

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:

2220825

Nutrition Facts

1 servings per container	
Serving size (28g)	
Amount Per Serving	
Calories	130
% Daily Value*	
Total Fat 11g	14%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 140mg	6%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 7g	14%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 200mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 25mg	0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Valore energetico Energy value	1848 kJ 446 kcal
Grassi - Fat	38 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	25 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	26 g
Sale - Salt	1,5 g

ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011.

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / Ph	4,5 – 5,10
aW / Water Activity	< 0,97
Fosfatasi / Phosphatase	Negativa Negative
Umidità / Moisture	32,17 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	55,67 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	51,69 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Listeria monocytogenes	Assente / Absent in 25 g
Salmonella spp	Assente / Absent in 25 g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10.000 ufc/g

Scheda tecnica / Product technical data n° 51 Rev 15:
Data / Date: 28/04/2023

Il responsabile / Person in charge: Dott.ssa Lara Ciardelli