



	LATTERIA BELLAGIO	Doc: STP-80000 REV: 01 PAG: 1 di 1
--	--------------------------	--

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
80000	L'ANTICA LATTERIA DI BELLAGIO	LATTERIA BELLAGIO
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Formaggio ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato prodotto presso la Lattoria Sociale di Bellagio (CO)		Latte , sale, caglio - Crosta non edibile. Stagionatura: minimo 50 giorni Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF-LIFE	CONTAMINANTI
Formaggio da tavola	TMC 90 gg dal confezionamento	Residui di contaminanti entro i limiti imposti da Reg 1881/2006 e successive modificazioni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONDIZIONI DI TRASPORTO	ALLERGENI e OGM
Temperatura +4°C/+6°C Umidità Relativa 90%	Automezzi refrigerati, da +4°C a +6°C	- LATTE Non sono presenti materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.



UNITA' DI VENDITA	FORMATO	TIPO IMBALLO PRIMARIO	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO	DIMENSIONI PRODOTTO (mm)		
					ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
1 pezzo	Cilindrico, 6,000 kg +/- 1,000	Carta			minimo 80	diametro 300/320	diametro 300/320
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO			DIMENSIONI IMBALLO (mm)		
6080	6000	/	2 551817 000007	98013781800009	minimo 80	diametro 300/320	diametro 300/320
IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)		
12	4	48	1	48	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
					49	80	120

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		
			VALORE	TOLLERANZA	
Chimiche	aw	Concentrazione	aw	0,94	Minimo
	pH		Unità pH	5	Minimo
	Umidità		%	37	Minimo
	Sostanza Secca		%	63	Massimo
	Grassi T.Q.		%	26	Minimo
	Grassi S.S.		%	47	Minimo
Microbiologiche	Salmonella	Numero di cellule vive	u.f.c./25g	Assenza	-
	Listeria monocytogenes		u.f.c./25g	Assenza	-
	Stafilococchi coag.+		u.f.c./g.	<100	-
	Escherichia coli		u.f.c./g.	<100	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	kcal/100 g	371	
			kJ/100 g	1.539	
	Grassi		g/100 g	29	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 g	20	
	Carboidrati		g/100 g	2,4	
	di cui zuccheri		g/100 g	< 0,5	
	Proteine		g/100 g	25	
Sale	g/100 g	1,1			
Organolettiche	Colore	Colore	giallo paglierino intenso		
	Sapore	Sapore	gusto gradevole caratteristico, aromatico che si intensifica con la stagionatura		
	Consistenza	Consistenza	semiduro		
	Aspetto	Aspetto	occhiatura leggera di medie dimensioni, crosta sottile e compatta		



REGIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Lattoria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 www.latteriaivalentellina.eu – info@latteriaivalentellina.eu	produzione via A. Volta, 36 – Bellagio (CO) confezionamento via Trivate 1 – 23014 Delebio (SO)



Redazione RAQ 	Approvazione DIR 	Data emissione 27.05.2020
---	--	---