

# Lingotto



## Formaggio a latte intero a pasta semicotta con lieve occhiatura a chicco di riso

Rev. 0 del 01/06/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Lingotto	
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24	IT 05 118 CE
INGREDIENTI	<b>Latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale. Su richiesta del cliente trattamento in superficie con conservanti: E202, E235, coloranti E150d, E160b. Crosta non edibile	
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto	
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	<b>Latte</b> , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.	
SHELF - LIFE	58 gg conservato a T° compresa tra +4 e +8° C	
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +4 e +8° C	
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.	
CONTROLLO QUALITA' E CERTIFICAZIONI	Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2005 'Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare'	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa sull'etichetta di ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.	
TRASPORTO	Trasporto a temperatura compresa tra +1 e +8° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.	

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1584 kJ/382 kcal
Grassi	32 g
- di cui acidi grassi saturi	23 g
Carboidrati	0,5 g
- di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	23 g
Sale	2,4 g



**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,951
Umidità	g/100g	40,0 – 42,0
Grasso su S.S.	g/100g	53,0 – 55,0
pH		5,30 - 5,40

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobatteriacee	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.

**FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI**

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
4000 g ca.	variabile	2 767015	-	forme singole ct da 3 pz	- 39x20

**PALLETIZZAZIONE**

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI 39x20	39.0 x 20.0 x 16.5	10 ct	5