



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Rev. 00 del 28 Novembre 2017



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALVA CREMASCO D.O.P BIO		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola biologico a pasta cruda, prodotto nelle provincie di Bergamo, Brescia, Cremona , Lecco, Lodi e Milano		
MARCHIO DI VENDITA	Carioni Food & Health		
PESO NOMINALE	3,6 kg c.a. venduto a peso variabile		
FORMATO	Prodotto incartato venduto intero		
CODICE GTIN-13 IMBALLO	8050616620965		
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616620968		
STAGIONATURA	minimo 75 giorni		
SHELF LIFE	30 giorni dal confezionamento		
MODALITA' D'USO	Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa tra +1 e +6 °C		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero		
INGREDIENTI	LATTE da agricoltura biologica, sale, caglio		
PROVENIENZA INGREDIENTI	Zona DOP		
ALLERGENI	LATTE		
PROFILO SENSORIALE			
Crosta	Sottile, liscia a volte fiorita di consistenza media con presenza di microflora caratteristica		
Pasta	Di colore bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura. Occhiatura rara distribuita irregolarmente		
Consistenza	Compatta e friabile		
Sapore	Aromatico ed intenso con connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura		
PROFILO NUTRIZIONALE	(valori medi per 100 g di prodotto)		
Valore energetico	1519 Kj/363 Kcal	proteine	23,4 g
Grassi	29,6 g	Sale	2,2 g
di cui acidi grassi saturi	19,8 g	vitamina A	326 µg
Carboidrati	0 g	calcio	615 mg
di cui zuccheri	0 g	ferro	2,1 mg
PROFILO MICROBIOLOGICO			
Escherichia Coli	< 100 UFC/g		
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		
Salmonella spp	Assente in 25 g		
IMBALLO SECONDARIO	cartone tipo F		
Dimensioni cartone (lxLxh) cm	25,5x22,7x12		
Numero pezzi per imballo	1		
PALLETS			
Dimensioni (cm)	120x80		
Colli per strato	15		
Strati per bancale	5		



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Rev. 00 del 28 Novembre 2017



DENOMINAZIONE PRODOTTO	SALVA CREMASCO D.O.P BIO	confezione da 200 g	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola biologico a pasta cruda, prodotto nelle provincie di Bergamo, Brescia, Cremona , Lecco, Lodi e Milano		
MARCHIO DI VENDITA	Carioni Food & Health		
PESO NOMINALE	200 g venduto a peso variabile		
FORMATO	Prodotto incartato posizionato in cartone		
CODICE GTIN-13 PRODOTTO	2692599		
CODICE GTIN-13 IMBALLO	8050616621054		
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616621057		
STAGIONATURA	minimo 75 giorni		
SHELF LIFE	30 giorni dal confezionamento		
MODALITA' D'USO	Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa tra +1 e +6 °C		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero		
INGREDIENTI	LATTE da agricoltura biologica, sale, caglio		
PROVENIENZA INGREDIENTI	Zona DOP		
ALLERGENI	LATTE		
PROFILO SENSORIALE			
Crosta	Sottile, liscia a volte fiorita di consistenza media con presenza di microflora caratteristica		
Pasta	Di colore bianco tendente al paglierino con l'aumentare della stagionatura. Occhiatura rara distribuita irregolarmente		
Consistenza	Compatta e friabile		
Sapore	Aromatico ed intenso con connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura		
PROFILO NUTRIZIONALE	(valori medi per 100 g di prodotto)		
Valore energetico	1519 Kj/363 Kcal	proteine	23,4 g
Grassi	29,6 g	Sale	2,2 g
di cui acidi grassi saturi	19,8 g	vitamina A	326 µg
Carboidrati	0 g	calcio	615 mg
di cui zuccheri	0 g	ferro	2,1 mg
PROFILO MICROBIOLOGICO			
Escherichia Coli	< 100 UFC/g		
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		
Salmonella spp	Assente in 25 g		
IMBALLO SECONDARIO	cartone tipo B		
Dimensioni cartone (lxLxh) cm	42x22x12		
Numero pezzi per imballo	13		
PALLETS			
Dimensioni (cm)	120x80		
Colli per strato	7		
Strati per bancale	6		