

FONTAL NAZIONALE FONTEGIDIA

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Denominazione di Vendita Cod.

Descrizione

Ingredienti

Crosta Peso

Unità di vendita Dimensioni (cm)

Aspetto interno

Struttura

Sapore e aroma

Stagionatura Temperatura di conservazione

Shelf-life (gg)

Allergeni

Paese di origine ingrediente primario Paese di trasformazione

Glutine OGM

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

GRASSI (g)	<input type="text" value="23,9"/>
di cui ac. grassi saturi (g)	<input type="text" value="16,7"/>
CARBOIDRATI (g)	<input type="text" value="0,7"/>
di cui zuccheri (g)	<input type="text" value="0,0"/>

PROTEINE (g)	<input type="text" value="23,2"/>
SALE (g)	<input type="text" value="1,9"/>

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	<input type="text" value="49"/>
Residuo secco %	<input type="text" value="51"/>
Grasso ss %	<input type="text" value="49"/>
Aw	<input type="text" value="/"/>
pH	<input type="text" value="/"/>

E coli (ufc/g)	<input "<="" 100"="" type="text" value=""/>
Stafilococchi c+ (ufc/g)	<input "<="" 100"="" type="text" value=""/>
Salmonella spp	<input type="text" value="Assente/ 25 g"/>
Listeria m.	<input type="text" value="Assente/ 25 g"/>

FONTAL NAZIONALE FONTEGIDIA

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	902705
Description	Soft paste pressed cheese, semi cooked		
Ingredients	MILK pasteurized vaccine, bovine liquid rennet, food salt (not iodized), selected lactic ferments. Crust treatment: Aging dye in solution, E160b		
Rind	Natural - Non edible	Peso	12 kg
Selling unit	Wheel	Size	/
Internal appearance	White/straw		
Texture	Soft		
Taste and smell	Delicate, buttery and characteristic		
Ageing	min 60 days	Storage Temperature	max + 5°C
Shelf-life	60		
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1344 - 321

FAT (g)	23,9
of which saturates (g)	16,7
CARBOHYDRATE (g)	0,7
of which sugars(g)	0,0

PROTEIN (g)	23,2
SALT (g)	1,9

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	49
Dry Matter (%)	51
Fat in dry matter (%)	49
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

FONTAL NAZIONALE FONTEGIDIA

Ultimo agg./ Last update
05/08/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma cilindrica/Wheel	cod	902705
Peso unitario- unit weight	12 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging	1 Avvolto in carta per alimenti/Wrapped in food paper	Shelf life (giorni-days)	60 gg/days
	2		

Descrizione -Description	1/2	cod	902707
Peso unitario - unit weight	6 kg	UV per cartone - SU per box (*)	2
Packaging	1 Film termoforato/heat-sealed film	Shelf life (giorni/days)	20 gg/days
	2		

Descrizione -Description	1/4	cod	902706
Peso unitario - unit weight	3 kg	UV per cartone - SU per box (*)	4
Packaging	1 Film termoforato/heat-sealed film	Shelf life (giorni-days)	20 gg/days
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit