



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### FORMAGGIO GRATTUGIATO MIX 1000g

Rev.1 20.04.2019

#### IDENTIFICAZIONE DEL FORNITORE

*Ragione sociale:* BERGAMASCHI s.r.l.

*Sede operativa:* VIA 2 GIUGNO, 12 – 21011 CASORATE SEMPIONE (VA)

*Sede legale:* VIA DON FRIPPO, 20 – 21013 GALLARATE (VA)

*Telefono:* 0331 301727

*Fax:* 0331 301848

*e-mail:* [info@bergamaschisrl.com](mailto:info@bergamaschisrl.com)

*Settore merceologico:* Lattiero caseario

*Numero di Riconoscimento CE:* IT D436C CE

*Laboratorio di autocontrollo:* EUROFINS PIVETTI SRL

#### 1. DENOMINAZIONE

*Nome:* Formaggio grattugiato MIX Antichi Formaggiai 1000g

*Tipologia di prodotto:* Miscela di formaggi a pasta dura.

#### 2. INGREDIENTI

Latte, sale, caglio. Latte di paesi UE e latte di paesi NON UE

#### 3. CARATTERISTICHE SENSORIALI

*Colore:* da leggermente paglierino a paglierino

*Aroma e sapore:* delicato, saporito, ma non piccante

*Aspetto:* non polverulento ed assimilabile ad una grattugiatura manuale

#### 4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

*Umidità* 36,90 g/100g

*Grassi* 26,5 g/100g (su t.q.)

*Grassi* 42,0 g/100g (su s.s.)

*Sodio* 7.300 mg/kg

#### 5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonelle spp:* non rilevabile

*Listeria monocytogenes:* non rilevabile

#### 6. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

*energia:* 1644kJ (395 kcal)

*proteine totali:* 32,8g

*grassi:* 29g di cui *Acidi Grassi saturi* 20,5g

*carboidrati:* 0,8g di cui *Zuccheri* 0g

*sale:* 1,65g

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 – 21011 Casorate Sempione (VA)



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### FORMAGGIO GRATTUGIATO MIX 1000g

Rev.1 20.04.2019

#### **7. CARATTERISTICHE LOGISTICHE**

*Numero di Riconoscimento CE:* IT D436C CE

*Materiale di confezionamento:* Nylon biorientato 15 my /Politene+eva+antist. 70 my

*Modalità di confezionamento:* atmosfera protettiva

*unità:* sacchetto 1000g

*codice EAN busta:* 8004561000082

*peso netto:* 1000g.

*unità per cartone:* 5 sacchetti da 1000g

*dimensione pallet:* EPAL 120 cm x 80 cm

*numero cartoni per strato:* 9

*numero strati:* 6

*numero totale colli:* 54

*Peso netto totale:* kg.270

#### **8. CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA CONSERVAZIONE**

*Temperatura minima di conservazione:* + 4 °C/ +8 °C

*Scadenza :* 120 giorni

*Modalità di utilizzo:* può essere consumato tal quale o in piatti destinati a cottura

#### **9. MODALITA' DI TRASPORTO**

Mezzo refrigerato a T + 4 °C/ +8 °C

#### **10. ALLERGENI**

Contiene l'allergene latte (materia prima)

#### **11. OGM**

I nostri fornitori dichiarano di rispettare le normative vigenti in materia di OGM

#### **12. RIFERIMENTI NORMATIVI**

I nostri prodotti sono preparati nel rispetto dei Regolamenti CE che disciplinano la produzione, il confezionamento e l'etichettature dei prodotti lattiero caseari. Il piano di autocontrollo segue il metodo HACCP e viene regolarmente revisionato come previsto dall'articolo 5 del Regolamento CE 852/2004.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO MIX 1000g

Rev.1 20.04.2019

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

<b>ALLERGENE ed i suoi derivati/prodotti a base di</b>	<b>PRESENZA</b>	<b>ASSENZA</b>	<b>TRACCE</b>
Cereali contenenti glutine ( grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X	
Crostacei		X	
Uova		X	
Pesce		X	
Arachidi		X	
Soia		X	
Latte	X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia		X	
Sedano		X	
Senape		X	
Semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di anidride solforosa totale		X	
Lupini		X	
Molluschi		X	

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)

*Bergamaschi*

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO MIX 1000g

Rev.1 20.04.2019



Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)