



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO Mix 1000g

11/01/2016

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

Persone di riferimento: Laura Bergamaschi

Settore merceologico: Lattiero caseario

Numero di Riconoscimento CE: IT D436C CE

Laboratorio di autocontrollo: THUSIA SRL, Somma Lombardo (VA)

1. DENOMINAZIONE

Nome: Formaggio grattugiato Mix 1000g

Tipologia di prodotto: Miscela di formaggi a pasta dura.

2. INGREDIENTI

Formaggi duri (latte, sale, caglio), Formaggio retinato (latte, sale, caglio. Conservante: lisozima da uovo), Emmentaler (latte, sale, caglio), fibra vegetale

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

E.Coli: entro 10^2 ufc/g

Salmonelle spp: assente su 25g (Reg. 2073/05)

Listeria monocytogenes: assente su 25g (Reg. 2073/05)

Stafilococchi coagulasi positivi: entro 10^2 ufc/g (Reg. 2073/05)

Enterotossine stafilococciche : non rilevabili in 25g (Reg. 2073/05)

Muffe : entro 5×10^2 ufc/g

Anaerobi solfito riduttori: entro 10^2 ufc/g

Bergamaschi srl

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO Mix 1000g

11/01/2016

6. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

valore energetico: 1621kJ (391 kcal)

proteine totali: 32,2g

grassi : 28,4g di cui *Acidi Grassi saturi* 20g

carboidrati: 2.8g di cui *Zuccheri* 0g

sale: 1,62g

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

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) e l'allergene uovo (lisozima, coadiuvante tecnologico)

11. OGM

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

12. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Reg. CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
- Reg. CE 853/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale
- Reg. CE 178/02 relativo alla sicurezza alimentare ed alla tracciabilità
- Reg. CE 2073 del 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicati ai prodotti alimentari
- Reg. CE 1441 del 05.12.2007, modifica ai criteri microbiologici
- Reg. Ce 1169/11 e smi in materia di etichettatura dei prodotti preimballati
- Nota Min. Salute del 24.01.2006 su Materiale e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti: responsabilità delle Imprese e dell'Industria Alimentare

Bergamaschi srl

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO Mix 1000g

11/01/2016

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

ALLERGENE ed i suoi derivati/prodotti a base di	PRESENZA	ASSENZA	TRACCE
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, 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	