Bergamaschi

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**FORMAGGIO GRATTUGIATO Mix 1000g**

**2014**

## 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 da grattugia (latte, sale, caglio), Formaggio duro italiano (latte, sale, caglio. Conservante: lisozima, proteina naturale dell'uovo ), formaggio duro ( latte, sale, caglio), Emmentaler (latte, sale, caglio), fibra alimentare

## 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)
*Stafilococchi coagulasi positivi:* entro $10^2$ ufc/g (Reg. 2073/05)
*Muffe* : entro 5 x $10^2$ ufc/g
*Anaerobi solfito riduttori*: entro $10^2$ ufc/g

Bergamaschi

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**FORMAGGIO GRATTUGIATO Mix 1000g**

**2014**

## 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*: 8004561000167
*peso netto*: 1000g.
*unità per cartone*: 5 sacchetti da 1000g

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

*Temperatura minima di conservazione*: + 4/8 °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 + 4/8 °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 2073 del 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicati ai prodotti alimentari
- Reg. CE 1441 del 05.12.2007, modifica ai criteri microbiologici
- 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