



DESCRIZIONE PRODOTTO

Denominazione di vendita	FONTINA DOP
Descrizione	Formaggio grasso a pasta semicotta. (crosta non edibile)
Processo di lavorazione	Caseificazione di latte appena munto, secondo tecnica secolare. Stagionatura in grotte naturali e magazzini che utilizzano tecnologie di condizionamento ad una temperatura di +5/12 °C e almeno 90% di umidità.
Marchatura di identificazione	IT 02 2 CE
Origine	Esclusivamente il territorio della Regione Autonoma Valle D'Aosta
Ingredienti	LATTE, sale e caglio
Allergeni	Vedi dichiarazione pagine seguenti
Peso	tra 7,6 e 11 kg a forma
Tempo minimo di stagionatura	80 giorni
Modalità indicazione Lotto	Il lotto è riportato in etichetta e viene indicato come progressivo dell'anno corrispondente al giorno di confezionamento della merce.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE, MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE

Caratteristiche organolettiche	Colore	Dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso.
	Odore	Odore intenso più o meno evoluto in funzione del grado di maturazione.
	Sapore	La pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce, delicato e sapido, più intenso col procedere della maturazione.
	Consistenza	Elastica e morbida in relazione al periodo di produzione e maturazione.

Parametri microbiologici	ANALISI	Limiti
	Staffilococchi coagulasi +	max. 1.000 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Escherichia coli	max. 1.000 ufc/g

Parametri chimico-fisici	ANALISI	Valore
	Umidità	35-42 %
	Residuo sul secco	58-65 %
	Grasso sul secco	Minimo 45%
	Grasso sul tal quale	26-32 %
	Ph	5,5 - 6,5
	Aw	0,94 (+- 0,02)



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO

	U.M.	VALORE
VALORE ENERGETICO	Kj	1586
	Kcal	382
GRASSI	g	31
	DI CUI SATURI	21,7
CARBOIDRATI	g	0,8
	DI CUI ZUCCHERI	0,8
PROTEINE	g	25
SALE	g	1,9
FIBRA ALIMENTARE	g	0
CALCIO	mg	700
FOSFORO	mg	540

ALLERGENI

Sostanze vettori di allergeni	La sostanza viene utilizzata			La sostanza è presente nell'unità produttiva		La contaminazione crociata è possibile	
	NO	SI	ingrediente (a)	NO	SI	NO	SI
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (b)	X			X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			X			
Uova e prodotti a base di uova	X				X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X			X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			X			
Soia e prodotti a base di soia	X			X			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	Latte	X			
Frutta con guscio e prodotti derivati (c)	X			X			
Sedano e prodotti a base di sedano	X			X			
Senape e prodotti a base di senape	X			X			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			X			
Anidride solforosa e solfiti (d)	X			X			
Lupino e prodotti a base di lupino	X			X			
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			X			

a) Specifica dell'ingrediente che contiene l'allergene es. soia nella lecitina.

b) Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.

c) Mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale, noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia).

d) In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espresso come SO2.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI OGM

IL PRODOTTO NON È DI ORIGINE GENETICAMENTE MODIFICATA in quanto:

- Tutti i suoi componenti (compresi i coadiuvanti tecnologici ancora presenti nel prodotto finito) NON sono di origine e/o di composizione Geneticamente Modificata.
- Non rientra insieme ai suoi componenti nello scopo dei Regolamenti relativi all'etichettatura ed alla rintracciabilità sugli OGM (1829/03 e 1830/03)

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto ed i suoi componenti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti



PACKAGING

Imballo primario	
Descrizione del materiale	Carta Politenata
Specifiche tecniche	Cellulosa e politene
Dichiarazione di conformità	si

Imballo secondario	
Descrizione del materiale	Cartone ondulado
Specifiche tecniche	Cartone ad onda singola

Ogni forma viene avvolta in un foglio di carta politenata sul quale viene apposta l'etichetta con tutti i dati necessari per la rintracciabilità del prodotto. Su richiesta a sua volta la forma può essere chiusa in un cartone per agevolarne il trasporto.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	LATTERIA	ALPEGGIO	LUNGA STAGIONATURA
Codice Articolo	L001N	A001N	L132N
Peso	Kg. >8<10	Kg. >8<10	Kg. >8<10
Durata del prodotto	150 gg.	150 gg.	150 gg.
Pezzi per ct	1	1	1
Dimensioni pz	390x390x84	390x390x84	390x390x84
Dimensione ct (PxLxH)	400X400X85	400X400X85	400X400X85
Ct. per strato	6	6	6
Strati per pallet	10	10	10
Tot ct. per pallet	60	60	60
Ean pezzo	2895140	2895160	2351430
Ean cartone	98008995001007	98008995001038	98008995001021
IVA	4%	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 8°C e +10°C	Tra 8°C e +10°C	Tra 8°C e +10°C
Temperatura Trasporto	Tra 8°C e +10°C	Tra 8°C e +10°C	Tra 8°C e +10°C



PACKAGING

Imballo primario	
Descrizione del materiale	Film termoretraibile
Specifiche tecniche	Polietilene e poliammide
Dichiarazione di conformità	si

Imballo secondario	
Descrizione del materiale	Cartone ondulato
Specifiche tecniche	Cartone ad onda singola

La forme sono tagliate in porzioni che vanno dal 200 g. a peso fisso fino alla 1/2 forma, e confezionate in atmosfera protettiva all'interno del film termoretraibile che aderisce al prodotto. Il prodotto viene poi imballato in cartoni per agevolarne il trasporto.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

LATTERIA

Codice Articolo	L050N	L051N	L052N	L053N
Peso	250g. Circa	500g. Circa	1000g. Circa	2 kg. Circa
Durata del prodotto	63 gg.	63 gg.	63 gg.	63 gg.
Pezzi per ct	16	8	4	2
Dimensioni pz	170x75x35	170x75x60	170x75x100	170x170x80
Dimensione ct (PxLxH)	400x211x85	400x211x85	400x211x85	400x211x85
Ct. per strato	10	10	10	10
Strati per pallet	10	10	10	10
Tot ct. per pallet	100	100	100	100
Ean pezzo	219725	237767	219724	237768
Ean cartone	9800899500500	9800899500501	9800899500502	9800899500503
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C

Codice Articolo	L153N	L069N	L054N	L060N
Peso	2 kg. Circa	2 kg. Circa	4 kg. Circa	250g. e
Durata del prodotto	63 gg.	63 gg.	63 gg.	63 gg.
Pezzi per ct	4	1	1	16
Dimensioni pz	170x170x80	170x340x80	170x340x80	170x75x35
Dimensione ct (PxLxH)	400x400x85	210x217x82	400x211x85	400x211x85
Ct. per strato	6	10	10	10
Strati per pallet	10	10	10	10
Tot ct. per pallet	60	100	100	100
Ean pezzo	237768	237768	237769	8008995003015
Ean cartone	9800899500530	98008995005025	9800899500504	0800899500301
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C



Codice Articolo	L260N	L088N	L188N	L170N
Peso	250g. e	200g. e	200g. e	200g. e
Durata del prodotto	63 gg.	63 gg.	63 gg.	63 gg.
Pezzi per ct	8	5	8	20
Dimensioni pz	170x75x35	170x75x30	170x75x30	170x75x30
Dimensione ct (PxLxH)	210x217x82	140x200x110	210x217x82	400x211x85
Ct. per strato	15	30	10	10
Strati per pallet	10	5	10	10
Tot ct. per pallet	150	150	100	100
Ean pezzo	8008995003015	8008995003091	8008995003091	8008995003091
Ean cartone	0800899500312	0800899500309	0800899500330	0800899500320
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C

Codice Articolo	L190N
Peso	150g. e
Durata del prodotto	63 gg.
Pezzi per ct	24
Dimensioni pz	170x75x25
Dimensione ct (PxLxH)	400x211x85
Ct. per strato	15
Strati per pallet	10
Tot ct. per pallet	150
Ean pezzo	8008995003503
Ean cartone	0800899500359
IVA	4%
Nomenclatura Doganale	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C

ALPEGGIO

Codice Articolo	A050N	A051N	A052N	A053N
Peso	250g. Circa	500g. Circa	1000g. Circa	2 kg. Circa
Durata del prodotto	63 gg.	63 gg.	63 gg.	63 gg.
Pezzi per ct	16	8	4	2
Dimensioni pz	170x75x35	170x75x60	170x75x100	170x170x80
Dimensione ct (PxLxH)	400x211x85	400x211x85	400x211x85	400x211x85
Ct. per strato	10	10	10	10
Strati per pallet	10	10	10	10
Tot ct. per pallet	100	100	100	100
Ean pezzo	238143	238144	238145	238146
Ean cartone	9800899500400	9800899500401	9800899500402	9800899500403
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C



Codice Articolo	A153N	A054N	A060N
Peso	2 kg. Circa	4 kg. Circa	250g. e
Durata del prodotto	63 gg.	63 gg.	63 gg.
Pezzi per ct	4	1	16
Dimensioni pz	170x170x80	170x340x80	170x75x35
Dimensione ct (PxLxH)	400x400x85	400x211x85	400x211x85
Ct. per strato	6	10	10
Strati per pallet	10	10	10
Tot ct. per pallet	60	100	100
Ean pezzo	238146	238147	8008995003060
Ean cartone	9800899500531	9800899500404	0800899500306
IVA	4%	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C

LUNGA STAGIONATURA

Codice Articolo	L070N	L071N	L072N	L073N
Peso	250g. Circa	500g. Circa	1000g. Circa	2 kg. Circa
Durata del prodotto	63 gg.	63 gg.	63 gg.	63 gg.
Pezzi per ct	16	8	4	2
Dimensioni pz	170x75x35	170x75x60	170x75x100	170x170x80
Dimensione ct (PxLxH)	400x211x85	400x211x85	400x211x85	400x211x85
Ct. per strato	10	10	10	10
Strati per pallet	10	10	10	10
Tot ct. per pallet	100	100	100	100
Ean pezzo	238626	238633	238636	238639
Ean cartone	9800899500600	9800899500601	9800899500602	9800899500603
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C

Codice Articolo	L074N	L080N	L261N	L089N
Peso	4 kg. Circa	250g. e	250g. e	200g. e
Durata del prodotto	63 gg.	63 gg.	63 gg.	63 gg.
Pezzi per ct	1	16	8	5
Dimensioni pz	170x340x80	170x75x35	170x75x35	170x75x30
Dimensione ct (PxLxH)	400x211x85	400x211x85	210x217x82	140x200x110
Ct. per strato	10	10	15	30
Strati per pallet	10	10	10	5
Tot ct. per pallet	100	100	150	150
Ean pezzo	238644	8008995003046	8008995003046	8008995003107
Ean cartone	98008995006040	0800899500304	0800899500314	0800899500310
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C



PACKAGING

Imballo primario	
Descrizione del materiale	Film Laminato
Specifiche tecniche	Polietilene e polipropilene
Dichiarazione di conformità	si

Imballo secondario	
Descrizione del materiale	Cartone ondulato
Specifiche tecniche	Cartone ad onda singola

La forme sono tagliate in porzioni che vanno dal 200 g. a peso fisso fino alla 1/2 forma, e confezionate in atmosfera protettiva all'interno del film laminato che fa effetto sacchetto. Il prodotto viene poi imballato in cartoni per agevolarne il trasporto.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

LATTERIA

Codice Articolo	L058N	L059N
Peso	2 kg. Circa	4 kg. Circa
Durata del prodotto	63 gg.	63 gg.
Pezzi per ct	2	1
Dimensioni pz	170x170x80	170x340x80
Dimensione ct (PxLxH)	400x211x85	400x211x85
Ct. per strato	10	10
Strati per pallet	10	10
Tot ct. per pallet	100	100
Ean pezzo	237774	237775
Ean cartone	9800899500513	9800899500514
IVA	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C

ALPEGGIO

Codice Articolo	A058N	A059N
Peso	2 kg. Circa	4 kg. Circa
Durata del prodotto	63 gg.	63 gg.
Pezzi per ct	2	1
Dimensioni pz	170x170x80	170x340x80
Dimensione ct (PxLxH)	400x211x85	400x211x85
Ct. per strato	10	10
Strati per pallet	10	10
Tot ct. per pallet	100	100
Ean pezzo	238152	238153
Ean cartone	9800899500413	9800899500414
IVA	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C

Cooperativa Produttori Latte e Fontina soc. coop. a r.l.
 Loc. Croix-Noire, 10 - 11020 Saint Christophe (AO)
 P.IVA e C.F. 00040750077
 Tel. +39 0165 35714 - +39 0165 40551
 Fax +39 0165 236467
 e-mail: info@fontinacoop.it
 web: www.fontinacoop.it



LUNGA STAGIONATURA

Codice Articolo	L078N	L079N
Peso	2 kg. Circa	4 kg. Circa
Durata del prodotto	63 gg.	63 gg.
Pezzi per ct	2	1
Dimensioni pz	170x170x80	170x340x80
Dimensione ct (PxLxH)	400x211x85	400x211x85
Ct. per strato	10	10
Strati per pallet	10	10
Tot ct. per pallet	100	100
Ean pezzo	238663	238668
Ean cartone	9800899500613	9800899500614
IVA	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C



PACKAGING

Imballo primario	
Descrizione del materiale	Film laminato trasparente o stampato termoformato e sigillato con film trasparente o stampato.
Specifiche tecniche	Polietilene, etilene vinilalcol, colla poliuretanica
Dichiarazione di conformità	sì

Imballo secondario	
Descrizione del materiale	Cartone ondulato
Specifiche tecniche	Cartone ad onda singola

Le Forme vengono tagliate a blocchi che successivamente sono affettati, ogni fetta è separata da un interfoglio trasparente. Le composizioni di fettine sono poi sigillate in vaschette in atmosfera protettiva.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Codice Articolo	L401N	L408N	L410N
Peso	80g. e	80g. e	80g. e
Durata del prodotto	90 gg.	90 gg.	90 gg.
Pezzi per ct	20	30	10
Dimensioni pz	95x200x16	170x340x80	170x340x80
Dimensione ct (PxLxH)	400x211x85	400x211x85	400x211x85
Ct. per strato	10	10	10
Strati per pallet	10	10	10
Tot ct. per pallet	100	100	100
Ean pezzo	8008995004029	8008995004029	8008995004029
Ean cartone	0800899500402	0800899500410	0800899500411
IVA	4%	4%	4%
Nomenclatura Doganale	04069076	04069076	04069076
Temperatura conservazione	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C
Temperatura Trasporto	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C	Tra 2°C e +6°C