



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA S.r.l.

SCHEDA TECNICA PRODOTTI

BOSINA X 12

REVISIONE #

1

DATA

24/11/21

CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL

SEDE LEGALE: CORSO VITTORIO EMANUELE II 92 - 10121 - TORINO (TO)

SEDE OPERATIVA: VIA PROVINCIALE 17 - 12050 - BOSIA (CN)



Con la sua inconfondibile forma quadrata e i suoi profumi decisi, sa essere al palato delicata ma anche sapida e gustosa; il suo cuore cremoso rivela gradevoli aromi di burro e fieno, mentre la leggera fioritura della sua tenera crosta conferisce sensazioni di sottobosco

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, PANNA pastorizzata, sale, caglio.

ALLERGENI

LATTE

CONSERVARE A

+4 / +8 °C

TMC (giorni)

50

ORIGINE DEL LATTE

ITALIA

PRODOTTO IN:

ITALIA

DESTINAZIONE D'USO

formaggio da tavola destinato al consumo senza ulteriori trattamenti

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

ESCHERICHIA COLI

< 100 UFC/g

STAFILOCOCCI COAGULASI +

< 10 UFC/g

SALMONELLA SPP.

assente in 25g

LISTERIA MONOCYTOGENES

assente in 25g

ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE

non rilevabili

TABELLA NUTRIZIONALE:

VALORE ENERGETICO

kcal

321

VALORE ENERGETICO

kJoule

1329

GRASSI TOTALI (g)

28

DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (g)

14

CARBOIDRATI (g)

1,3

DI CUI ZUCCHERI (g)

< 0,1

PROTEINE (g)

16

SALE (g)

0,90

UMIDITÀ RELATIVA (%)

50

RESIDUO SECCO (%)

50

GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA (%)

57

UMIDITA' SULLA SOSTANZA MAGRA (%)

71

ACQUA LIBERA (aW)

> 92

pH

5



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA S.r.l.

SCHEDA TECNICA PRODOTTI

BOSINA X 12

REVISIONE #

1

DATA

24/11/21

CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL

SEDE LEGALE: CORSO VITTORIO EMANUELE II 92 - 10121 - TORINO (TO)

SEDE OPERATIVA: VIA PROVINCIALE 17 - 12050 - BOSIA (CN)

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI

UC - PRODOTTO (UNITA' DI CONSUMO)

BARCODE	
DIAMETRO (mm)	
LUNGHEZZA (mm)	~ 110
LARGHEZZA (mm)	~ 110
ALTEZZA (mm)	~ 30
PESO NETTO MEDIO (g)	~ 250
*TARA (g)	~ 2,3

IMBALLO PRIMARIO

INCARTO	MATERIALE	POLIESTERE
	PESO (g)	~ 2,0
SCATOLINO	MATERIALE	
	PESO (g)	
PIROTTINO	MATERIALE	
	PESO (g)	
ETICHETTA	MATERIALE	
	PESO (g)	
SIGILLO DI GARANZIA	MATERIALE	CARTA ADESIVA
	PESO (g)	~ 0,3

UV - PRODOTTO (UNITA' DI VENDITA)

EAN 13	98022514000074
UC x UV	12
LUNGHEZZA (mm)	367
LARGHEZZA (mm)	225
ALTEZZA (mm)	76
PESO NETTO MEDIO (g)	~ 3000
*TARA (g)	~ 144

IMBALLO SECONDARIO

SCATOLA	MATERIALE	CARTONE
	TIPOLOGIA	M
	PESO (g)	~ 116
VASSOIO	MATERIALE	
	PESO (GRAMMI)	
ETICHETTA ADESIVA	MATERIALE	CARTA ADESIVA
	PESO (g)	~ 0,5



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA S.r.l.

SCHEDA TECNICA PRODOTTI

BOSINA X 12

REVISIONE #

1

DATA

24/11/21

CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL
SEDE LEGALE: CORSO VITTORIO EMANUELE II 92 - 10121 - TORINO (TO)
SEDE OPERATIVA: VIA PROVINCIALE 17 - 12050 - BOSIA (CN)

PALLETTIZZAZIONE

UV PER STRATO	10
STRATI PER PALLET	15
UV PER PALLET	150
*UC PER PALLET	1800

INFORMAZIONI DI VENDITA

CODICE ARTICOLO	005012	da vendersi a peso
CODICE DOGANALE TARIC	04 06 90 92	

INFORMAZIONI

ASPETTO	Formaggio semistagionato di forma parallelepipedica a base quadrata e colore giallo paglierino scarico con velatura bianca
CROSTA	Edibile, tenera e leggermente fiorita
COLORE DELLA PASTA	Giallo paglierino scarico
PASTA	Molle
SAPORE	Aromi di burro e fieno, la leggera fioritura della crosta conferisce sensazioni di sottobosco
STAGIONATURA	8/10 giorni

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE

INDICAZIONI DI CONSUMO	da degustare a temperatura ambiente
CONSERVAZIONE	in frigorifero da +4° / +8° C
VEGETARIANI	NO
VEGANI	NO
OVO-LATTO VEGETARIANI	NO
HALAL	NO
KOSHER	NO
INDUISTI	NO
ALLERGICI AL LATTE ED ALLE PROTEINE DEL LATTE	NO
INTOLLERANTI AL LATTOSIO	NO

CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL

Dichiara che:

È posto in essere un Sistema di Autocontrollo HACCP in linea con quanto previsto dai Regolamenti CE 852/2004, 853/2004 e 625/2017 e un sistema di rintracciabilità in ottemperanza al Reg. CE 178/2002.

L'Azienda è in possesso di Autorizzazione Sanitaria n. 1/96 rilasciata il 28.02.1996 dal Comune di Bosia (CN) e del Bollino CE quale Stabilimento di produzione riconosciuto dalle autorità competenti n. IT 01 204 CE, rilasciato il 21/12/1999 dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte.

L'Azienda è certificata secondo il BRCGS.

Dichiara inoltre che tutti gli imballaggi utilizzati sono conformi all'uso alimentare