

CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL

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

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



Nonostante la freschezza, questa robiola esprime grande equilibrio; la sapiente miscela dei 3 latti conferisce una notevole dolcezza in grado di accostarsi in perfetta armonia alla nota acida derivante dal processo di lavorazione, durante il quale il latte viene fatto maturare lentamente a bassa temperatura.

INGREDIENTI	LATTE vaccino pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, LATTE caprino pastorizzato, PANNA pastorizzata, sale, caglio.
ALLERGENI	LATTE
CONSERVARE A	+4 / +8 °C
TMC (giorni)	30
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA latte vaccino, latte ovino SPAGNA latte caprino
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		259
VALORE ENERGETICO	kjoule		1075
GRASSI TOTALI (g)	22	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (g)	15
CARBOIDRATI (g)	2,9	DI CUI ZUCCHERI (g)	2,8
PROTEINE (g)	12		
SALE (g)	1,25		
UMIDITÀ RELATIVA (%)	59		
RESIDIO SECCO (%)	42		
GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA (%)	53		
UMIDITA' SULLA SOSTANZA MAGRA (%)	75		
ACQUA LIBERA (aW)	> 92		
pH	4,3		



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA S.r.l.

SCHEDA TECNICA PRODOTTI

VALBELBO

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)	~ 110
LUNGHEZZA (mm)	
LARGHEZZA (mm)	
ALTEZZA (mm)	~ 40
PESO NETTO MEDIO (g)	300
*TARA (g)	2,2

IMBALLO PRIMARIO

INCARTO	MATERIALE	POLIESTERE TWIST
	PESO (g)	1,9
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	98022514000036
UC x UV	4
LUNGHEZZA (mm)	367
LARGHEZZA (mm)	225
ALTEZZA (mm)	76
PESO NETTO MEDIO (g)	~ 1200
*TARA (g)	189,1

IMBALLO SECONDARIO

SCATOLA	MATERIALE	CARTONE
	TIPOLOGIA	M
	PESO (g)	180
VASSOIO	MATERIALE	
	PESO (GRAMMI)	
ETICHETTA ADESIVA	MATERIALE	CARTA ADESIVA
	PESO (g)	0,3

	SCHEDE TECNICHE PRODOTTI			
	VALBELBO		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		600	
INFORMAZIONI DI VENDITA			
CODICE ARTICOLO	004004	da vendersi a peso	
CODICE DOGANALE TARIC		04061050	
INFORMAZIONI			
ASPETTO	Formaggio fresco, a pasta molle, di forma cilindrica, colore bianco		
CROSTA	Privo di crosta		
COLORE DELLA PASTA	Bianca		
PASTA	Molle		
SAPORE	Dolce, in perfetta armonia con una leggera nota acida		
STAGIONATURA	4 - 5 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		

<p style="text-align: center;">CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA SRL</p> <p style="text-align: center;">Dichiara che:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">L'Azienda è certificata secondo il BRCCGS.</p> <p style="text-align: center;">Dichiara inoltre che tutti gli imballaggi utilizzati sono conformi all'uso alimentare</p>	
---	--