



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA S.r.l.

SCHEDA TECNICA PRODOTTI

**CAMEMBERT DELL'ALTA
LANGA**

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)



Dalla pasta fine e compatta racchiusa da una crosta tenera e un sottocrosta sorprendentemente cremoso e lievemente ammoniacale, il Camembert dell'Alta Langa possiede una notevole complessità aromatica e di profumi, grazie ad un'accurata miscela dei 3 latti e a un sapiente processo di stagionatura; in bocca si percepiscono sensazioni di latte fresco, fieno e paglia, accompagnati da una leggera nota animale.

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, LATTE caprino 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

295

VALORE ENERGETICO

kJoule

1224

GRASSI TOTALI (g)

24

DI CUI ACIDI GRASSI SATURI (g)

22

CARBOIDRATI (g)

2,6

DI CUI ZUCCHERI (g)

2,6

PROTEINE (g)

18

SALE (g)

1,00

UMIDITÀ RELATIVA (%)

52

RESIDIO SECCO (%)

48

GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA (%)

50

UMIDITA' SULLA SOSTANZA MAGRA (%)

68

ACQUA LIBERA (aW)

> 92

pH

4,65

 CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA S.r.l.	SCHEDA TECNICA PRODOTTI			
	CAMEMBERT DELL'ALTA LANGA		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)	~ 260	
*TARA (g)	~ 2,3	
IMBALLO PRIMARIO		
INCARTO	MATERIALE	FILM POLIESTERE TWIST
	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	98022514000838	
UC x UV	6	
LUNGHEZZA (mm)	367	
LARGHEZZA (mm)	225	
ALTEZZA (mm)	76	
PESO NETTO MEDIO (g)	~ 1560	
*TARA (g)	~ 130	
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				
	CAMEMBERT DELL'ALTA LANGA		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)					

PALLETIZZAZIONE	
UV PER STRATO	10
STRATI PER PALLET	15
UV PER PALLET	150
*UC PER PALLET	900
INFORMAZIONI DI VENDITA	
CODICE ARTICOLO	066006
	da vendersi a peso
CODICE DOGANALE TARIC	04069082
INFORMAZIONI	
ASPETTO	Formaggio semistagionato a pasta molle, di forma cilindrica e colore giallo paglierino scarico
CROSTA	Edibile, rugosa e tenera
COLORE DELLA PASTA	Giallo paglierino scarico
PASTA	Tenera, fine e compatta
SAPORE	Sensazioni di latte fresco, fieno e paglia, accompagnati da una leggera nota animale
STAGIONATURA	8 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 BRCS.

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