

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 1 di 2	
	GRANDE SETTANTOTTO	Cod: 15GR1-24	
	TRANCIO 300g – Peso Fisso	REV 0	22/02/21

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	GRANDE SETTANTOTTO TRANCIO 300g (P.F.)
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	15GR1-24
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio stagionato di latte vaccino a trancio.
DESCRIZIONE	Trancio (1/24 della forma intera) di formaggio stagionato (12 mesi), a pasta dura, di latte vaccino proveniente dal nostro allevamento. Crosta edibile.
CODICE EAN	8022467150281

UNITA' DI VENDITA	Articolo a peso fisso. Trancio da 300g (1/24 forma intera).
CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA	Busta sottovuoto termoretraibile (MC00782): 07 OTHER Dimensioni indicative trancio (cm): Lung. 12,5 x Larg.14
IMBALLO DI VENDITA E MATERIALE	Cartone (IM00273 / "Cas 5" / PAP20): contiene nr. 15 tranci. Dimensioni Cartone (cm): Lung.38,5 x Larg.26 x H15 GTIN14 : 98022467999456
PALLET	Numero Cartoni per Pallet: nr. 48 Numero Cartoni per strato: nr. 8 Numero Strati: nr. 6

SHELF LIFE (TMC)	90 gg (dal confezionamento)
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	60 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigo a +4 °C.
PRODUTTORE E CONFEZIONATORE	"San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale" Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN) - ITALY
APPROVAL NUMBER	IT K317E CE

INGREDIENTI	Latte vaccino, caglio, fermenti lattici, sale.
ORIGINE LATTE:	ITALIA - Latte proveniente dall'allevamento interno di "San Patrignano".
ALTRE INFORMAZIONI:	Crosta edibile. Stagionatura di circa 12 mesi.

	<p style="text-align: center;">STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p><i>Formaggio stagionato ottenuto da latte di solo 2 munte e parzialmente scremato, trattato termicamente con il solo ausilio di fermento, caglio di vitello e sale. Coagulato a bassa temperatura e successivamente cotto a oltre 50°C. Nei mesi si ha un crescente profumo ed il sapore del formaggio migliora sempre di più; è un prodotto che si trovava in molte cascine della bassa Romagna, che andava poi consumato nel tempo. Da consumare dopo una stagionatura di almeno 12 mesi dalla data di produzione. La forma è cilindrica, lo scalzo è basso e leggermente convesso (8/10 cm). La porzionatura (corrispondente ad 1/24 della forma intera) viene effettuata dai ns. ragazzi con filo d'acciaio. Per fare 1 kg di formaggio occorrono ben 16 litri di latte circa.</i></p>
---	---

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 2 di 2	
	GRANDE SETTANTOTTO TRANCIO 300g – Peso Fisso	Cod: 15GR1-24	
		REV 0	22/02/21

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE	
PARAMETRO	VALORE GUIDA
Escherichia coli	<100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi-positivi	<100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Aw	<0,920

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	1814
Valore energetico (kcal)	437
Grassi totali (g)	36
di cui acidi grassi saturi (g)	26
Carboidrati (g)	<0,5
di cui zuccheri (g)	<0,5
Proteine (g)	29
Sale (g)	1,6

ALLERGENI		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

O.G.M.: La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
RADIAZIONI IONIZZANTI: Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
RESIDUI PRESIDI SANITARI: conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e ss.mm.ii.
INFESTANTI E LORO RESIDUI: Assenti
CONTAMINANTI CHIMICI: Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii.
DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici al latte e al lattosio.