

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
VALCASOTTO	2250874	04069099	09/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		In frigorifero ad una temperatura 6-8°C
1,875	4	42	42	315		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Carta		Carta				65 giorni
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI										
Latte di vacca crudo, sale (marino), caglio.										

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'	38				CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA	62				COLIFORMI TOTALI				
GRASSI	29				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	21				ESCHERICHIA COLI				
CARBOIDRATI	0,5				STAFILOCOCCO AUREUS				
SALE (equivalente di sodio)	2				SALMONELLA	absent in 25 g			
Kcal	347				LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
KJOULE	1452				MUFFE E LIEVITI				
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI	<1								

LOGISTIC INFORMATIONS					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		In the cold store at +6/+8°C.
1,875	4	42	42	315		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
Paper		Paper				65 days
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME
This exquisite cheese, within the realm of the "King", is made with excellent mature raw cow's milk. The square was once used to adapt to the mule saddles used in the transport and the weight is fitting to that of a long maturation. The taste is full and inviting with an intense and persistant scent.						

INGREDIENTS										
Raw cow's milk (Italian origin), sea salt, animal rennet (calf).										

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE	38				TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER	62				TOTAL COLIFORM				
FAT	29				FECAL COLIFORM				
PROTEIN	21				ESCHERICHIA COLI				
CARBOHIDRATE	0,5				STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)	2				SALMONELLA	absent in 25 g			
Kcal	347				LISTERIA MONOCYTOGENES	absent in 25 g			
KJOULE	1452				MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCi					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE	<1								