

SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description

FONTINA DOP

Art. Code

FN101

N. Rev.

2

Approval date

03/09/2020

INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

Denominazione di vendita / Product name	Fontina DOP / Fontina PDO
Denominazione legale / Legal name	Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto con latte di vacca / Semi-cooked curd fat cheese made with cow's milk
Peso / Weight	8 kg peso variabile / 8 kg variable weight
DOP	Sì / Yes
Biologico / Organic	No
Kosher	No
Halal	No
Marchio / Brand	NO BRAND
Codice doganale / Subsidy code for non-EU countries	04069076

FOTO PRODOTTO / PRODUCT IMAGE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ingredienti / Ingredients	%	Origine / Origin	Tipo / Type
LATTE / MILK	97,99	ITALIA / ITALY	Vacca / Cow
sale / salt	2		
caglio / rennet	0,01		Vitello / Calf

SPECIFICHE PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Crosta edibile / Edible rind	No
Trattamenti in crosta / Rind treatment	Nessun trattamento / None
Trattamento termico del latte / Heat treatment of milk	Nessun trattamento (crudo) / No treatment (raw)
Stagionatura / Maturing time	min. 80 giorni / min. 80 days
Senza glutine / Gluten free (< 20mg/kg)	Sì / Yes
Senza lattosio / Lactose free(< 0,1%)	Sì / Yes
Può contenere tracce di / May contain traces of	No
Adatto per vegani / Suitable for vegans	No
Adatto per latte-ovo-vegetariani / Suitable for egg-lacto-vegetarians	No
Adatto per latte-vegetariani / Suitable for lacto-vegetarians	No

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspetto della crosta / Rind appearance	Liscia e sottile / Smooth and thin
Aspetto / Appearance	Forma cilindrica / Cylindric shape
Colore / Colour	Giallo paglierino / Pale yellow.
Aroma e sapore / Flavour and taste	Gradevole, dolce / Pleasant , sweet

VALORI MICROBIOLOGICI / MICROBIAL VALUES

Parametro / Parameter	Valore / Value
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g / Absent in 25g
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25g / Absent in 25g
<i>Escherichia coli</i>	< 1.000 c.f.u. / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1.000 c.f.u. / g

VALORI CHIMICI / CHEMICAL VALUES

Parametro / Parameter	Valore / Value
Grasso sul secco / Fat on dry matter (%)	min. 45
Umidità / Moisture (%)	35 - 42

SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description	FONTINA DOP		
Art. Code	FN101	N. Rev.	2
		Approval date	03/09/2020

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL DECLARATION

Parametro / Parameter	Valore / Valore per 100g
Energia / Energy (kJ)	1495
Energia / Energy (kcal)	360
Grassi / Fat (g)	28
di cui acidi grassi saturi / of which saturates (g)	20
Carboidrati / Carbohydrate (g)	0
di cui zuccheri / of which sugars (g)	0
Proteine/ Protein (g)	27
Sale / Salt (g)	1,6

ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene / Allergen	Presente nel prodotto / In product	Ingrediente / Ingredient	Presenza in tracce (Carry over e/o cross contamination)
	Sì/No / Yes/No		Sì/No / Yes/No
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals and products thereof containing gluten	No		No
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	No		No
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	No		No
Pesci e prodotti a base di pesci / Fish and products thereof	No		No
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	No		No
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	No		No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	Sì / Yes	Latte / Milk	Ingrediente / Ingredient
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, ecc.) / Nuts and products thereof (ex: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia, ecc)	No		No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	No		No
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg	No		No
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	No		No
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	No		No
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof	No		No
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	No		No

OGM

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra é esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

According to European Regulaments 1829/2003 and 1830/2003, we declare that product above is free from GMO contaminations (excluding casual or techincal unavoidable contamination with genetic material up to a limit value of 0.9% referred to a single ingredient) or has not been produced from GMO or does not contain ingredients produced from GMO included additives and aromas, or does not comply at mentioned Regulaments.



SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description

FONTINA DOP

Art. Code

FN101

N. Rev.

2

Approval date

03/09/2020

REG. EU 1881/2006

Si dichiara che il prodotto di cui sopra è conforme al Reg. UE N. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

We declare that product above is in conformance with Reg. 1881/2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and successive amendments and integrations.

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION DECLARATION

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti / Product is not treated with ionizing radiation.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Modalità di conservazione / Storage temperature	Conservare a +2°C/+6°C - Keep at +2°C/+6°C
Modalità di confezionamento / Packaging type	Forma confezionata in cartone / Wheel packaged in carton
Shelf life al confezionamento (gg) / Shelf life at packaging time (days)	120
Formato Data Scadenza / BBD description	GG/MM/AA - DD/MM/YY
Shelf life post apertura (gg) / Shelf life after opening (days)	Non applicabile / Not applicable

UNITÀ DI VENDITA / SELLING UNIT

Descrizione / Description	Forma / Wheel	-
Codice EAN / EAN code	-	2-290089
Codice imballo / Pack code	N.A.	N.A.
Dimensioni / Measurement (mm)	Lunghezza / Length	-
	Larghezza / Width	340
	Altezza / Height	95
Peso Netto / Net weight	kg	8000
Tara / Tare	kg	40
Peso Lordo / Gross Weight	kg	8040

IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING

Descrizione / Description	-	-
Codice EAN / EAN code	-	98002710661019
Codice imballo / Pack code	N.A.	N.A.
Dimensioni / Measurement (mm)	Lunghezza / Length	400
	Larghezza / Width	400
	Altezza / Height	95
Confezioni per Cartone / Units per case	n° unità di vendita	4
Peso Netto / Net weight	kg	8000
Tara / Tare	kg	400
Peso Lordo / Gross Weight	kg	8400

PALLET

Tipo / Type	Epal	-
Dimensioni / Measurement (mm)	Lunghezza / Length	1200
	Larghezza / Width	800
	Altezza compresa la pedana / Height including platform	940
Peso Netto / Net weight	kg	384,000
Tara / Tare	Pedana kg	18,000
Peso Lordo / Gross Weight	kg	421,200
Imballi per strato / Cases per layer	n°	6
Strati per Pallet / Layers per pallet	n°	8
Imballi per pallet / Cases per pallet	n°	48
Unità per pallet / Units per pallet	n°	192