

<b>Descrizione / Description</b>	FONTAL MALGA BIANCA		
<b>Art. Code</b>	FN521	<b>N. Rev.</b>	2
		<b>Approval date</b>	05/01/2021

## INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

Denominazione di vendita / Product name	Fontal
Denominazione legale / Legal name	Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte di vacca / semi-cooked curd cheese product with cow milk
Peso / Weight	12 kg peso variabile / 12 kg variable weight
DOP	No
Biologico / Organic	No
Kosher	No
Halal	No
Marchio / Brand	MALGA BIANCA
Codice doganale / Subsidy code for non-EU countries	04069076

## FOTO PRODOTTO / PRODUCT IMAGE

ONTVANGEN  
Door braeju om 12:32,22-2-21



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ingredienti / Ingredients	Origine / Origin	Tipo / Type
LATTE / MILK	ITALIA / ITALY	Vacca / Cow
sale / salt		
caglio / rennet		Animale / Animal

## SPECIFICHE PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Crosta edibile / Edible rind	No
Trattamenti in crosta / Rind treatment	Trattato in crosta con conservante E235 e colorante E160b (ii) / Treated on surface with preservative E235 and color E160b (ii)
Trattamento termico del latte / Heat treatment of milk	Pastorizzazione / Pasteurized
Stagionatura / Maturing time	min. 45 giorni / min. 45 days
Senza glutine / Gluten free (< 20mg/kg)	Sì / Yes
Senza lattosio / Lactose free (< 0,1%)	No
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	Compatta / Compact
Aspetto / Appearance	Forma cilindrica, pasta elastica con piccole occhiature / Cylindric shape, elastic curd with little holes
Colore / Colour	Bianco o paglierino / White or 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>	< 100 c.f.u. / g

## VALORI CHIMICI / CHEMICAL VALUES

Parametro / Parameter	Valore / Value
Grasso sul secco / Fat on dry matter (%)	min. 45
Umidità / Moisture (%)	47 - 51

<b>Descrizione / Description</b>	FONTAL MALGA BIANCA		
<b>Art. Code</b>	FN521	<b>N. Rev.</b>	2
		<b>Approval date</b>	05/01/2021

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL DECLARATION

Parametro / Parameter	Valore / Valore per 100g
Energia / Energy (kJ)	1306
Energia / Energy (kcal)	315
Grassi / Fat (g)	25
di cui acidi grassi saturi / of which saturates (g)	16
Carboidrati / Carbohydrate (g)	< 0,5
di cui zuccheri / of which sugars (g)	< 0,5
Proteine/ Protein (g)	24
Sale / Salt (g)	1,5

## 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 technical 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

<b>Descrizione / Description</b>	FONTAL MALGA BIANCA		
<b>Art. Code</b>	FN521	<b>N. Rev.</b>	2
		<b>Approval date</b>	05/01/2021

## 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	Confezionato sottovuoto / Packed under-vacuum.
Shelf life al confezionamento (gg) / Shelf life at packaging time (days)	70
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	-	2-575170
Codice imballo / Pack code	Incarto/Paper	CAR032.1
Dimensioni / Measurement (mm)	Lunghezza / Length	-
	Diametro / Diameter	410
	Altezza / Height	100
Peso Netto / Net weight	kg	12,000
Tara / Tare	kg	0,002
Peso Lordo / Gross Weight	kg	12,002

## IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING

Descrizione / Description	Cartone / Carton	-
Codice EAN / EAN code	-	98002710665215
Codice imballo / Pack code	-	CTA398
Dimensioni / Measurement (mm)	Lunghezza / Length	440
	Larghezza / Width	440
	Altezza / Height	100
Confezioni per Cartone / Units per case	n° unità di vendita	1
Peso Netto / Net weight	kg	12,000
Tara / Tare	kg	0,457
Peso Lordo / Gross Weight	kg	12,459

## PALLET

Tipo / Type	Epal	-
Dimensioni / Measurement (mm)	Lunghezza / Length	1200
	Larghezza / Width	800
	Altezza compresa la pedana / Height including platform	900
Peso Netto / Net weight	kg	576,000
Tara / Tare	Pedana kg	18,000
Peso Lordo / Gross Weight	kg	616,320
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°	48