



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO GRAN PRINCIPE 1000g

Rev.1 01.05.2021

IDENTIFICAZIONE DEL FORNITORE

Ragione sociale: BERGAMASCHI s.r.l.

Sede operativa: VIA 2 GIUGNO, 12 – 21011 CASORATE SEMPIONE (VA)

Sede legale: VIA DON FRIPPO, 20 – 21013 GALLARATE (VA)

Telefono: 0331 301727

Fax: 0331 301848

e-mail: info@bergamaschisrl.com

Settore merceologico: Lattiero caseario

Numero di Riconoscimento CE: IT D436C CE

Laboratorio di autocontrollo: CHIMICA LAB S.R.L

1. DENOMINAZIONE

Nome: Formaggio grattugiato Gran Principe 1000g

Tipologia di prodotto: Miscela di formaggi a pasta dura.

2. INGREDIENTI

Formaggi duri da grattugia (latte, sale, caglio) ,Formaggio duro italiano (latte, sale, caglio.
Conservante: lisozima, da uovo) *Latte di Paesi UE e Latte di Paesi non UE*

3. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: da leggermente paglierino a paglierino

Aroma e sapore: delicato, saporito, ma non piccante

Aspetto: non polverulento ed assimilabile ad una grattugiatura manuale

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

Umidità relativa entro 35%

pH : 5,0 – 6,0 (metodo MFHPB -03:2014)

Aw: 0,92 -0,98 (metodo ISO 21807: 2004)

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonelle spp: non rilevabile

Listeria monocytogenes: non rilevabile

6. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

energia: 1644kJ (395 kcal)

proteine: 32,8g

grassi: 29g di cui *Acidi Grassi saturi* 20,5g

carboidrati: 0,8g di cui *Zuccheri* 0g

sale: 1,65g

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 – 21011 Casorate Sempione (VA)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO GRAN PRINCIPE 1000g

Rev.1 01.05.2021

7. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Numero di Riconoscimento CE: IT D436C CE

Materiale di confezionamento: Nylon biorientato 15 my /Politene+eva+antist. 70 my

Modalità di confezionamento: atmosfera protettiva

unità: sacchetto 1000g

codice EAN busta: 8004561000112

peso netto: 1000g.

unità per cartone: 5 sacchetti da 1000g

dimensione pallet: EPAL 120 cm x 80 cm

numero cartoni per strato: 9

numero strati: 6

numero totale colli: 54

Peso netto totale: kg.270

8. CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA CONSERVAZIONE

Temperatura minima di conservazione: + 4 °C/ +8 °C

Scadenza : 120 giorni

Modalità di utilizzo: può essere consumato tal quale o in piatti destinati a cottura

9. MODALITA' DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato a T + 4 °C/ +8 °C

10. ALLERGENI

Contiene l'allergene latte (materia prima) e l'allergene uovo (lisozima, coadiuvante tecnologico)

11. OGM

I nostri fornitori dichiarano di rispettare le normative vigenti in materia di OGM

12. RIFERIMENTI NORMATIVI

I nostri prodotti sono preparati nel rispetto dei Regolamenti CE che disciplinano la produzione, il confezionamento e l'etichettature dei prodotti lattiero caseari. Il piano di autocontrollo segue il metodo HACCP e viene regolarmente revisionato come previsto dall'articolo 5 del Regolamento CE 852/2004.

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO GRAN PRINCIPE 1000g

Rev.1 01.05.2021

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

ALLERGENE ed i suoi derivati/prodotti a base di	PRESENZA	ASSENZA	TRACCE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X	
Crostacei		X	
Uova	X		
Pesce		X	
Arachidi		X	
Soia		X	
Latte	X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia		X	
Sedano		X	
Senape		X	
Semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di anidride solforosa totale		X	
Lupini		X	
Molluschi		X	

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)