



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO "BERGAMIX" 1000g

Rev. 01 - 01.12.2026

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 "BERGAMIX" 1000g

Tipologia di prodotto: Formaggio a pasta dura

2. INGREDIENTI

Formaggio duro italiano (latte, sale, caglio. Conservante: lisozima, da uovo)

ORIGINE LATTE: ITALIA

3. CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: da bianco a paglierino

Aroma e sapore: fragrante, delicato

Aspetto: finemente granuloso assimilabile ad una grattugiatura manuale

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

Materia grassa (tal quale): 28,4% (sostanza secca) 42,1%

Acqua: 33% → 31%

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonelle spp: assente

Listeria monocytogenes: assente

E.Coli: entro 10² ufc/g

Stafilococchi coagulasi positivi: entro 10² ufc/g (Reg. UE 2019/229)

6. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

valore energetico: 1654kJ (398 kcal)

proteine totali: 33g

grassi : 29g di cui Acidi Grassi saturi 18g

carboidrati: 0g di cui Zuccheri 0g

calcio: 1165mg

sale: 1,5g

Bergamaschi srl

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO "BERGAMIX" 1000g

Rev. 01 - 01.12.2026

7. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Numero di Riconoscimento CE: IT D436C CE

Materiale di confezionamento: PE/PE antistatico

Modalità di confezionamento: atmosfera protettiva

unità: sacchetto 1000g

peso netto: 1000g.

unità per cartone: 8 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.432

8. CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA CONSERVAZIONE

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

Scadenza : 90 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)

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.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FORMAGGIO GRATTUGIATO "BERGAMIX" 1000g

Rev. 01 - 01.12.2026

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)