




	ROBIOLA VALTELLINA CREMOSA	Doc: STP-13610 REV: 01 PAG: 1 di 1
--	-----------------------------------	--

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
13610	Latteria Sociale Valtellina	ROBIOLA VALTELLINA CREMOSA
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Formaggio a pasta molle, a breve stagionatura, prodotto da latte vaccino pastorizzato.		LATTE , sale, caglio – Crosta edibile. Stagionatura: minimo 7 giorni Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF-LIFE	CONTAMINANTI
Formaggio da tavola	TMC 40 gg dal confezionamento	Residui di contaminanti entro i limiti imposti da Reg 1881/2006 e successive modificazioni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONDIZIONI DI TRASPORTO	ALLERGENI e OGM
Temperatura +4°C e +6°C Umidità Relativa 90%	Automezzi refrigerati, da +4°C a +6°C	- LATTE Non sono presenti materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.

UNITA' DI VENDITA	FORMATO	TIPO IMBALLO PRIMARIO	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO		DIMENSIONI PRODOTTO (mm)		
Cartone da 6 pezzi	Parallelepipedo a base quadrata 0,300 kg +/- 0,060	Carta				ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
			2 884114 000006	98013781136108		minimo 20	100	100
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO				DIMENSIONI IMBALLO (mm)		
1950	1800	Cartone				ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
						115	245	120
IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)			
30	5	150	6	900	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
					75	80	120	

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		
			VALORE	TOLLERANZA	
Chimiche	aw	Concentrazione	aw	0,96	+/- 0,01
	pH		Unità pH	5 - 5,50	-
	Umidità		%	50	Minimo
	Sostanza Secca		%	50	Massimo
	Grassi T.Q.		%	23	Minimo
	Grassi S.S.		%	50	Minimo
Microbiologiche	Salmonella	Numero di cellule vive	u.f.c./25g	Assenza	-
	Listeria monocytogenes		u.f.c./25g	Assenza	-
	Stafilococchi coag.+		u.f.c./g.	<100	-
	Escherichia coli		u.f.c./g.	<100	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	kcal/100 g	313	
			kJ/100 g	1299	
	Grassi	Quantità	g/100 g	25	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 g	16	
	Carboidrati		g/100 g	1	
	di cui zuccheri		g/100 g	< 0,5	
	Proteine		g/100 g	21	
Sale	g/100 g	1,3			
Organolettiche	Colore	Colore	bianco		
	Sapore	Sapore	leggermente acidulo e sapido, delicato se consumata giovane, intenso con il procedere della stagionatura		
	Consistenza	Consistenza	pasta da sostenuta a fondente con il procedere della maturazione		
	Aspetto	Aspetto	crosta sottile, con leggerissimo velo bianco		



RAGIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Latteria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 www.latteriaivaltellina.eu – info@latteriaivaltellina.eu	produzione Via Nazionale, 14 – 23010 Postalesio (SO) confezionamento via Trivate 1 – 23014 Delebio (SO) <div style="text-align: right;">  </div>

Redazione RAQ 	Approvazione DIR 	Data emissione 04.03.2020
---	--	--