

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione prodotto in Italia, ottenuto da latte vaccino prodotto in allevamenti italiani. Prodotto idoneo all'alimentazione vegetariana ottenuto mediante l'utilizzo di caglio microbico.

A hard, cooked, slow-maturing semi-fat cheese made in Italy from cow's milk produced on Italian farms. Product suitable for vegetarian food obtained by using microbial rennet.

Colore: Bianco/paglierino
Profumo: Intenso
Sapore: Fragante/delicato
Aspetto: Sezione cilindrica

Color: White/straw yellow
Aroma: Intense
Taste: Fragrant/delicate
Texture: Cylinder section

Filiera certificata / Certified supply chain	
Benessere animale / Animal welfare	
Senza lattosio* / Lactose-free*	Si/ Yes
Adatto ai vegetariani / Suitable for vegetarian	Si/ Yes
Senza conservanti / Preservative free	Si/ Yes

*Naturalmente privo di lattosio per naturale tipico processo di fabbricazione. Lattosio residuo inferiore a 0,1g per 100g / Naturally lactose-free for typical natural production process.

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Denominazione legale / Legal name	Formaggio duro italiano / Italian hard cheese
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons	1580
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	65806580
Formato / Size	4 kg
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PV / VW
Pezzi per cartone / Pieces per carton	2
T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)	270
Modalità di conservazione / Storage conditions	+2°/+8 °C
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto consumare preferibilmente entro 7 giorni. / Best if consumed within 7 days after opening.
Lotto / Batch	L. 00XXXX
Tipo di confezionamento / Packaging type	Sacco sottovuoto / Vacuum bag
Marchio / Brand	Gran Soresina - Latteria Soresina
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack	GB - FR - DE - ES - PT - GR - SE - ID - PL - RO - HR - FI - HU - CZ
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04069069
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT 03 171 CE / IT 08 130 CE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE (95,69 %), siero innesto (3,0 %), sale (1,3 %), caglio microbico (0,01%)

ALLERGENI: Latte.

Origine del latte/raccolta: Italia

MILK (95,69 %), whey culture (3,0 %), salt (1,3 %), microbial rennet (0,01%)

ALLERGENS: Milk.

Milk origin/collection: Italy

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

Energia / Energy	1635 kJ	20 % RDA*
	390 kcal	
Grassi / Fat	30 g	43 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	21 g	100 % RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	0 g	0 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	0 g	0 % RDA*
Proteine / Protein	30 g	60 % RDA*
Sale / Salt	1,4 g	23 % RDA*

*Razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2.000 kcal (per UE) / Reference Daily Intake of 2,000 kcal (for EU only)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

Analisi/Analysis	Valore/Value	Limiti di legge/Legal limits	Metodo di analisi/Analysis method
E.coli (ufc/g)	<100		Metodo interno / Internal method
Salmonella (ufc)	Assente / Absent in 25 g	Assenti / Absents	Metodo interno / Internal method
Listeria monocytogenes (ufc/g)	Assente / Absent in 25 g		Metodo interno / Internal method
Staphylococcus coagulasi (ufc/g)	<100		Metodo interno / Internal method

PARAMETRI CHIMICI/ CHEMICAL PARAMETERS

Analisi/Analysis	Valore/Value	Limiti di legge-interni/ law-internal limits	Metodo di analisi/Analysis method
Acqua / Water (% in peso/weight)	32-35		Food Scan
Grasso sul secco / Fat in dry matter (% in peso/weight)	>32	>32	Food Scan
Nacl	1,0-2,0		Food Scan
pH	5,2-5,6		Metodo interno / Internal method
Aw	0,92-0,96		Lab-master

IMBALLI / PACKAGING

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lxhwx) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Sacchetto / Bag	24	20x11,5x20	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Sec.	Cartone / Cardboard	303 (+-8%)	43x14x24	PAP 20 - Raccolta Carta / Paper Collection

*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipo / Type	e-pal 80x120	e-pal 80x120 export	e-pal 100x120
Cartoni per strato / Cartons per layer	7	7	10
Strati per pallet / Layers per pallet	7	13	13

Unità consumatore / Consumer Unit	2889607
Unità imballo / Case unit	98004673110542

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS

Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità: Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 e successive modifiche.

Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, e/o presso laboratori esterni accreditati.

Self-monitoring and traceability system: We declare the implementation of a food self-control system (H.A.C.C.P.) and compliance with EC regulations 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 and subsequent amendments.

Analyses: The analyzes are carried out by the internal laboratory with methods validated annually, and/or at external accredited laboratories.

OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI / GMO AND IONIZING RADIATION

Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. Si dichiara inoltre che il prodotto non è stato trattato mediante radiazioni ionizzanti.

In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS

BRC - IFS - Halal - Benessere Animale in Allevamento / Animal Welfare (CSQA DTP 122) - Filiera agroalimentare controllata / Controlled Supply Chain (CSQA DTP 035) - UNI EN ISO 22005:2008 CSQA - ISO 9001-2015 CSQA

Per approfondimenti guarda il nostro [sito](#). / For further information look at our [website](#).

the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.