



**CRUCOLO s.r.l.**

Loc. Lagarine, 20 – 38050 Scurelle  
(TN) Italia  
Tel. 0461/763707 Fax 0461/782060  
info@crucolo.it www.crucolo.it

**Formaggio Crucolo il più saporito  
quarto sottovuoto**

Codice prodotto / Product code 111FS0000QUSV  
Codice EAN 13 2687247  
Codice GS1-128 98024895111202

**DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description**

Formaggio a pasta semidura prodotto con latte vaccino selezionato di altissima qualità, intero pastorizzato di origine italiana. La pasta bianca e burrosa, l'occhiatura diffusa ed uniforme rendono il formaggio molto caratteristico. Il sottocrosta, uniformemente distribuito è indice di grande attenzione durante la stagionatura che si protrae per oltre 60 giorni, eseguita in condizioni di temperatura ed umidità ottimali. Nel periodo affinamento le forme vengono bagnate e lavate con acqua e girate due volte alla settimana.

*Semi-hard cheese made with selected high quality cow milk of Italian origin. White and buttery paste with evenly distributed holes make the product very characteristic. The under rind distributed uniformly indicates a massive attention that is paid during the maturing process that lasts over 60 days. Crucolo cheese matures in optimal temperature and humidity. Over the aging process wheels are wet and washed with water and they are being rotated twice a week.*



**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Organoleptic characteristics**

Colore / Colour	crosta color giallo-paglierino, pasta bianca/ straw yellow rind, white paste
Odore / Smell	Gradevole / Pleasant
Sapore / Taste	Dolce, leggermente acidulo, perfettamente salato, con una leggera nota amaro-piccante / Sweet, slightly sour, perfectly salty with a delicate bitter-spicy note
Consistenza / Consistency	Semidura / Semi-hard
Aspetto / Aspect	Occhiatura diffusa irregolare / Pronounced, irregular holes

**INGREDIENTI / Ingredients**

LATTE, fermenti, sale, caglio. Crosta non edibile / Pasteurized cow's MILK, starter cultures, salt, rennet. Remove rind before consumption.

**INFORMAZIONI / Information**

Origine latte: Italia / Origin of milk: Italy

ALLERGENI / Allergens	SI / Yes	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-based products		x	
Pesce e derivati/ Fish and fish based products		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts and peanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soybased products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		LATTE / MILK
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		x	
Sedano e derivati/ Celery and celery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard and mustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

**CRUCOLO s.r.l.**Loc. Lagarine, 20 – 38050 Scurelle  
(TN) Italia  
Tel. 0461/763707 Fax 0461/782060  
info@crucolo.it www.crucolo.it**Formaggio Crucolo il più saporito  
quarto sottovuoto**Codice prodotto / Product code 111FS0000QUSV  
Codice EAN 13 2687247  
Codice GS1-128 98024895111202

VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional value	Valori nutrizionali medi per 100 g/ Nutritional average values for 100 g
Energia / Energy	1506 kJ / 363 kcal
Grassi / Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	20 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	22,4 g
Sale / Salt	1,9 g

VALORI MICROBIOLOGICI / Microbiological value	UNITÀ DI MISURA / Unit	VALORI / Values
Escherichia coli	UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococchi coag. + / Staphylococcus coag. +	UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp.	R-NR/25g	Assente / Absent
Listeria monocytogenes	R-NR/25g	Assente / Absent

VALORI CHIMICO-FISICI / Chemical-Physical Values	VALORE MEDIO / Medium value
Umidità / Moisture	40-42%
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	48%
Grasso tal quale / Fat	29%

CONSERVAZIONE / Storage	
Temperatura di conservazione / Storage temperature	Tra +2°C e +6°C / Between +2°C and +6°C
TMC prodotto / Shelf life	180 / days
Vita residua minima alla consegna / Minimum residual life on delivery	135 giorni / days

DATI LOGISTICI / Logistic data	
Forma del prodotto / Product form	Wedge / Cylindrical
Peso medio pezzo / Average piece weight	3,25 kg
Dimensione pezzo / Piece size	Ø38x14-15 cm
Pezzi per contenitore / Pieces per container	4
Peso medio contenitore / Average container weight	13 kg
Tipologia confezionamento / Tipologia confezionamento	Sottovuoto / Vacuum packed
Imballo primario / Primary packaging	Busta trasparente / Transparent envelope
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Cardboard
Dimensione contenitore / Container size	40 x 40 x 15h cm
Contenitori per strato / Containers per layer	6
Strati per pallet / Layers for pallet	5
Contenitori per pallet / Containers for pallet	30

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / Additional Information	
<b>Etichettatura / Labeling</b>	Prodotto etichettato in conformità al Reg 1169/11 UE / Product labeled in accordance with Reg 1169/11 UE
<b>OGM e derivati da OGM / GMOs and GMO derivatives</b>	Il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM. (Reg. 1829/2003 e 1830/2003 CE) / The product is not GMO, it is not derived from GMOs and does not contain ingredients derived from GMO. (Reg. 1829/2003 e 1830/2003 CE)
<b>Ionizzazione / Ionization</b>	Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti (Dir CE 1999/2 e 1999/3) / The product has not undergone treatments with ionizing radiation and does not contain ionizing ingredients (Dir CE 1999/2 e 1999/3)
<b>Controllo Qualità / Quality check</b>	L'azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP / The company operates in compliance with national and European legislation, in a self-control regime and in accordance with the principles of the HACCP system
<b>Stabilimento di produzione / Manufacturing plant</b>	Crucolo S.r.l. Loc. Lagarine, 20 38050 Scurelle (TN)
<b>Bollo CE stabilimento / CE stamp of establishment</b>	IT 9 2224L CE

Rev. 0 DATA / Date: **01/07/2022**  
Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità /  
Approved by the Quality Assurance ManagerLa presente scheda tecnica puo' essere soggetta a variazioni  
This technical data sheet may be subject to chang