



<b>Codice Prodotto</b> <i>Item Number</i>	<b>A00976</b>				<b>IMMAGINE</b> <i>PICTURE</i>
<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>MONTASIO DOP 1/4 SV FIORDIMASO</b>				
<b>Peso Medio</b> <b>Unitario</b> <i>Net Weight</i>	2.0 KG				
<b>Peso</b> <b>Weight Type</b>	Variabile - <i>Variable</i>	x	Fisso - <i>Fix</i>		
<b>Confezionato in</b> <i>Packed in</i>	Sottovuoto – <i>Vacuum Packed</i>				
<b>Codice Ean</b> <i>Unit Ean Code</i>	2281790000000				
<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	<b>LATTE</b> , sale, caglio. Conservante in crosta: E202. Crosta non edibile. <b>MILK</b> , salt, rennet. Preservative on the rind: E202. Not edible rind.				
<b>Origine Latte</b> <i>Origin of Milk</i>	ITALIA - <i>ITALY</i>				
<b>Allergeni</b> <i>Allergens</i>	<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO).</b> <b>MILK AND MILK PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)</b>				
<b>OGM</b> <b>GMO</b>	Assenti - Conforme al Reg (CE) 1829/2003 <i>Absent - Compliant with Reg Ce 1829/2003</i>				
<b>Bollo CE</b> <i>CE Number</i>	IT 05 109 CE				

Logistica - <i>Logistics</i>							
<b>Codici Imballo</b> <b>Secondario</b> <i>Carton Code</i> <i>Ean 128</i>	<b>Dimensione Prodotto</b> (LxlxH) cm <i>Unit Size (wxdxh) cm</i>	<b>Dimensione Cartone</b> (LxlxH) cm <i>Carton size (wxdxh) cm</i>	<b>Peso Imballo</b> <i>Tare</i>	<b>PZ/CT</b> <i>Units / carton</i>	<b>CT/ST</b> <i>Cartons / layer</i>	<b>ST/PALLET</b> <i>Layers / pallet</i>	<b>CT/PALLET</b> <i>Cartons / pallet</i>
9801142590496	-	39x21x23 cm	0.32 kg	4	10	5	50



Caratteristiche chimico – fisiche (valori medi in %) Physical and Chemical Properties (average values in %)		
Umidità - <i>Moisture</i>	%	36%
Sostanza secca - <i>Dry matter</i>	%	64%
Grassi su s.s. - <i>Fat on dry matter</i>	%	50 %

Conservazione - <i>Shelf life</i>		
Shelf life da confezionamento <i>Shelf life from packing date</i>	dd-days	125
T° conservazione <i>Storage temperature</i>	°C	0° / +4°
	°F	32° / 39.2°
T° trasporto <i>Transport Temperature</i>	°C	0° / +4°
	°F	32° / 39.2°

Criteri microbiologici- <i>Microbiological Criteria*</i>		
<i>Escherichia coli</i>	CFU/g	< 100
<i>Staphylococcus aureus</i>	CFU/g	< 100
<i>Salmonella</i>	in 25 g	ABSENT
<i>Listeria monocytogenes</i>	in 25 g	ABSENT

Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto) Nutrition Facts (average value per 100 g)	
	per 100 g amount per 100 g
Energia - <i>Energy</i>	1592 KJ 384 Kcal
Grassi Totali - <i>Total Fat</i>	32 g
<i>Di cui saturi - Saturated Fat</i>	24 g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	0 g
<i>Di cui zuccheri - Of which Sugars</i>	0 g
Proteine - <i>Protein</i>	24 g
Sale - <i>Salt</i>	1,6 g



ALLERGENI - ALLERGENS					
SI/YES	NO		SI/YES	NO	
	✓	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, Kamut or their hybridized strains) and products thereof.</i>		✓	Frutta a guscio e prodotti derivati. <i>Nuts i.e. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut and Queensland nut and products thereof.</i>
	✓	Crostacei e prodotti a base di crostacei. <i>Crustaceans and products thereof.</i>		✓	Sedano e prodotti a base di sedano. <i>Celery and products thereof.</i>
	✓	Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and products thereof.</i>		✓	Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and products thereof.</i>
	✓	Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and products thereof.</i>		✓	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <i>Sesame seeds and products thereof.</i>
	✓	Arachidi e prodotti a base di arachidi. <i>Peanuts and products thereof.</i>		✓	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> . <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/liter expressed as SO<sub>2</sub>.</i>
	✓	Soia e prodotti a base di soia. <i>Soybeans and products thereof.</i>		✓	Lupino e prodotti a base di lupino. <i>Lupine and products thereof.</i>
✓		Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>		✓	Molluschi e prodotti a base di molluschi. <i>Mollusks and products thereof.</i>

- Criteri microbiologici in conformità con il Reg (CE) 2073/2005 e successive modifiche\*.  
*Microbiological criteria according to Commission Regulation (EC) No. 2073/2005\*.*
- Nel nostro stabilimento vengono applicati i Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 appartenenti al "Pacchetto Igiene" al fine di garantire la qualità dei prodotti lungo tutte le fasi della filiera produttiva.  
*In our factory, Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04, belonging to the so-called "Pacchetto Igiene", are applied in order to guarantee the quality of the products in all stages of the production chain.*

Thiene, 13/01/2023  
Thiene, January 13<sup>th</sup>, 2023

Ufficio Qualità  
Quality Dept.