

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Formaggio Bella Lodi® Oro sottovuoto	
CATEGORIA DI PRODOTTO	Formaggio duro italiano	
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio. Conservante: lisozima (proteina naturale da uovo)	
ORIGINE DEL LATTE	Italia	
CARATTERISTICHE ESTERNE	Crosta dura trattata in superficie con colore giallo oro (vedi scheda tecnica in fondo a questa pagina)	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Forma:	spicchio
	Struttura della pasta:	finemente granulosa
	Colore della pasta:	da bianco a giallo paglierino chiaro
	Sapore:	dolce tipico; non piccante
VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g)	Grasso (g):	28 g
	di cui acidi grassi saturi:	18 g
	Proteine (g):	33 g
	Sale (g):	1,51 g
	Carboidrati (g):	<0,01 g
	di cui zuccheri:	<0,01 g
	Energia:	384 kcal / 1.597 kj
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (reg. CE 2073/2005 e 1441/2007)	Listeria monocytogenes	assente/25 g
	Salmonella spp.	assente/25 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	<100 ufc/g
	Escherichia coli	<100 ufc/g
ALLERGENI (all. III bis DIR. 2003/89/CE; all. II Reg. (UE) N. 1169/2011);	Latte come materia prima; uova e prodotti derivati (lisozima)	
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene OGM	
MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE STABILIMENTO	IT 03 028 CE (caseificio) - IT 03 104 CE (confezionamento/distribuzione)	
CONFEZIONE	sacchetto sottovuoto, peso variabile	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura massima di + 8° C	
T.M.C.	270 giorni	
TRASPORTO	Conservare ad una temperatura massima di + 8° C	
DESTINAZIONE USO	Tutte le categorie di consumatori (inclusa popolazione vulnerabile quale bambini ed anziani)	
INDICAZIONI AL CONSUMATORE	La crosta non è edibile	
CARATTERISTICHE CERTIFICATE	ASSENZA DI LATTOSIO (<0,01 g/100 g).	
<p>ATTENZIONE: IL TRATTAMENTO ESTERNO NON E' UN INGREDIENTE DEL PRODOTTO, QUINDI NULLA DEVE ESSERE INDICATO IN ETICHETTA AL RIGUARDO</p> <p>Scheda tecnica del prodotto per il trattamento esterno del formaggio Bella Lodi</p> <p>Prodotto: PARAFUID GIALLO</p> <p>Forma : Liquido Composizione : Dispersione acquosa di copolimero di acetato di vinile</p> <p>Colore : Giallo oro</p> <p>Odore : Debole</p> <p>Sostanze conservanti : Nessuna Sostanze coloranti : Oro Pigmento</p> <p>Prodotto idoneo al trattamento in superficie dei formaggi a crosta non edibile.</p> <p>Il suo impiego rientra nella disciplina degli imballaggi alimentari</p> <p>di cui ai D.M: 21/03/73 (G.U. n 104 del 20/04/1973), D.P.R. n° 777 DEL 23/08/1982- Reg. CE 1935/2004 - Reg. UE 10/2011 e succ. modif..</p>		