



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ED 1 rev 03 del 20/04/18

LODIGIANO ZUCHELLI DA RASPA

CODICE AZIENDALE :	O72
PEZZATURE	FORMA INTERA / MEZZA FORMA SOTTOVUOTO
INGREDIENTI	LATTE CRUDO LODIGIANO,SALE,CALGIO(vitello),LISOZIMA DA UOVO
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Stuttura granulosa , fragrante , saporito ma mai piccante, dolce nota finale.
TABELLA NUTRIZIONALE , valori medi per 100 g di prodotto tal quale	ENERGIA KJ/100 g 1717 ENERGIA Kcal/100 g 410 GRASSI TOTALI 30 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 20g CARBOIDRATI 0 g di cui zuccheri 0 g PROTEINE 33 g SALE 1,5 g LATTOSIO < 0,02g/100g (rientra nei prodotti lattosio free)
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta granulosa dal colore paglierino con fratture radiali, crosta edibile,
CONDIZIONI DI MAGAZZINAGGIO E TRASPORTO	Tra i 17°C e i 20°C / +4°C-6°C PER LA MEZZA FORMA
OGM	ASSENTI
ALLERGENI	LATTE -UOVO In riferimento all'Allegato III bis Dir.2003/89/CE, gli allergeni presenti nel prodotto sono riconducibili a latte e i propri derivati . Il coadiuvante tecnologico lisozima è una proteina naturale derivata dall'albumine d'uovo. Per questo motivo in etichetta si nomina nell'elenco ingredienti: "lisozima – proteina naturale dell'uovo". Ad oggi non risultano casi di manifestata intolleranza della lisozima assimilata con formaggi contenenti essa, come si può leggere nel parere N.1 DEL 17/07/2008 dato dal Ministero del Lavoro e della Salute e delle Politiche Sociali-COMITATO NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE-. Tuttavia viene indicata sempre per informare correttamente le persone sensibili alle proteine dell'uovo.
SHELF LIFE	150 gg dal confezionamento per la mezza forma
TIPO ETICHETTA	/
CERTIFICAZIONI	ITALIA ALLEVA 100% LATTE ITALIANO GRANONE LODIGIANO CERTIFICATO DALLA PROVINCIA DI LODI BRC FOOD 7