| | | |
|---|---|---|
| CASEIFICIO Zucchelli Orio Litta (Lodi) | SCHEDA TECNICA PRODOTTO | ED 1 rev 03 del 20/04/18 |

# LODIGIANO ZUCCHELLI A FORME

| | |
|---|---|
| CODICE AZIENDALE : | 023 |
| 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<br>ENERGIA Kcal/100 g 410<br>GRASSI TOTALI 30 g<br>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 20g<br>CARBOIDRATI 0 g<br>di cui zuccheri 0 g<br>PROTEINE 33 g<br>SALE 1,5 g<br>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 | Tra i 17°C e i 20°C |
| CONDIZIONI DI TRASPORTO | Tra i 17°C e i 20°C |
| OGM | ASSENTI |
| ALLERGENI | **LATTE -UOVO**<br>In riferimento all'Allegato III bis Dir.2003/89/CE, gli allergeni presenti nel prodotto sono riconducibili a latte e i propri derivati .<br>Il coadiuvante tecnologico lisozima è una proteina naturale derivata dall'albume d'uovo.<br>Per questo motivo in etichetta si nomina nell'elenco ingredienti: “lisozima – proteina naturale dell'uovo”.<br>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-.<br>Tuttavia viene indicata sempre per informare correttamente le persone sensibili alle proteine dell'uovo. |
| SHELF LIFE | / |
| TIPO ETICHETTA | / |
| CERTIFICAZIONI | ITALIA ALLEVA 100% LATTE ITALIANO<br>GRANONE LODIGIANO CERTIFICATO DALLA PROVINCIA DI LODI<br>BRC FOOD 7 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |