



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ED 1 rev 3 del 19/01/18

LODIGIANO ZUCHELLI SOTTOVUTO VARIE PEZZATURE a peso variabile

| | |
|--|--|
| CODICE AZIENDALE 026 | PEZZATURE 125 g, 250 g, 500 g |
| CODICE AZIENDALE 025 | PEZZATURE 750 g , 1000 g |
| CODICE AZIENDALE 027 | PEZZATURE OTTAVO 5 -4,5 KG / QUARTO 9-10 KG |
| CODICE AZIENDALE 023 | 18-20 kg |
| CODICE EAN: (N.B. PREFISSO EAN = 2) | / |
| INGREDIENTI | LATTE crudo lodigiano, sale, caglio, lisozima (proteina naturale dell' 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 | + 4°C – 6 °C |
| CONDIZIONI DI TRASPORTO | + 4°C – 6 °C |
| 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'albumina 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 | 180 giorni dal confezionamento |
| CERTIFICAZIONI | ITALIA ALLEVA 100% LATTE ITALIANO GRANONE LODIGIANO CERTIFICATO DALLA PROVINCIA DI LODI BRC FOOD 7 |