

SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description	CASTELMAGNO DOP 1/4		
Art. Code	FN519A	N. Rev.	1
		Approval date	04/07/2023

INFORMAZIONI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION		FOTO PRODOTTO / PRODUCT IMAGE
Denominazione di vendita / Product name	Castelmagno DOP	
Denominazione legale / Legal name	Formaggio a pasta cruda / Raw curd cheese	
Peso / Weight	1,5 kg peso variabile / 1,5 kg variable weight	
DOP	Sì / Yes	
Biologico / Organic	No	
Kosher	No	
Halal	No	
Marchio / Brand	NO BRAND	
Codice doganale / Commodity code	04069069	

INGREDIENTI / INGREDIENTS		
Ingredienti / Ingredients	Origine / Origin	Tipo / Type
LATTE / MILK	ITALIA / ITALY	Vacca / Cow
sale / salt		
caglio / rennet		Vitello / Calf

SPECIFICHE PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION	
Crosta edibile / Edible rind	No
Trattamenti in crosta / Rind treatment	Nessun trattamento / None
Trattamento termico del latte / Heat treatment of milk	Nessun trattamento (crudo) / No treatment (raw)
Stagionatura / Maturing time	min. 60 giorni / min. 60 days
Senza glutine / Gluten free (< 20mg/kg)	Sì / Yes
Senza lattosio / Lactose free(< 0,1%)	No
Può contenere tracce di / May contain traces of	No
Adatto per vegani / Suitable for vegans	No
Adatto per latte-ovo-vegetariani / Suitable for egg-lacto-vegetarians	No
Adatto per latte-vegetariani / Suitable for lacto-vegetarians	No

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Aspetto della crosta / Rind appearance	Giallo - rossastra / Yellow - reddish
Aspetto / Appearance	Forma cilindrica / Cylindric shape
Colore / Colour	Bianco avorio / Ivory white
Aroma e sapore / Flavour and taste	Aromatico, tenue e dolce / Aromatic, mild and sweet

VALORI MICROBIOLOGICI / MICROBIAL VALUES	
Parametro / Parameter	Valore / Value
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g / Absent in 25g
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25g / Absent in 25g
<i>Escherichia coli</i>	< 1.000 c.f.u. / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 1.000 c.f.u. / g

VALORI CHIMICI / CHEMICAL VALUES	
Parametro / Parameter	Valore / Value
Grasso sul secco / Fat on dry matter (%)	min. 34
Umidità / Moisture (%)	30 - 38

SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description	CASTELMAGNO DOP 1/4		
Art. Code	FN519A	N. Rev.	1
		Approval date	04/07/2023

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL DECLARATION

Parametro / Parameter	Valore / Valore per 100g
Energia / Energy (kJ)	1700
Energia / Energy (kcal)	410
Grassi / Fat (g)	34
di cui acidi grassi saturi / of which saturates (g)	25
Carboidrati / Carbohydrate (g)	0,5
di cui zuccheri / of which sugars (g)	0,5
Proteine/ Protein (g)	26
Sale / Salt (g)	1,5

ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene / Allergen	Presente nel prodotto / In product	Ingrediente / Ingredient	Presenza in tracce (Carry over e/o cross contamination)
	Sì/No / Yes/No		Sì/No / Yes/No
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals and products thereof containing gluten	No		No
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	No		No
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	No		No
Pesci e prodotti a base di pesci / Fish and products thereof	No		No
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	No		No
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	No		No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	Sì / Yes	Latte / Milk	Ingrediente / Ingredient
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, ecc.) / Nuts and products thereof (ex: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia, ecc)	No		No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	No		No
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg	No		No
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	No		No
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	No		No
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof	No		No
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	No		No

OGM

Alla luce di quanto disposto dai Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra é esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore limite dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati Regolamenti.

According to European Regulaments 1829/2003 and 1830/2003, we declare that product above is free from GMO contaminations (excluding casual or techincal unavoidable contamination with genetic material up to a limit value of 0.9% referred to a single ingredient) or has not been produced from GMO or does not contain ingredients produced from GMO included additives and aromas, or does not comply at mentioned Regulaments.



SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description

CASTELMAGNO DOP 1/4

Art. Code

FN519A

N. Rev.

1

Approval date

04/07/2023

REG. EU 915/2023

Si dichiara che il prodotto di cui sopra è conforme al Reg. EU 915/2023 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

We declare that product above is in conformance with EU Reg. 915/2023 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and successive amendments and integrations.

Si dichiara che il prodotto di cui sopra è conforme al Reg. EU 915/2023 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni.

We declare that product above is in conformance with EU Reg. 915/2023 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and successive amendments and integrations.

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / IONIZING RADIATION DECLARATION

Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti / Product is not treated with ionizing radiation.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Modalità di conservazione / Storage temperature	Conservare a +2°C/+6°C - Keep at +2°C/+6°C
Modalità di confezionamento / Packaging type	Carta alimentare / Food paper
Shelf life al confezionamento (gg) / Shelf life at packaging time (days)	180
Formato Data Scadenza / BBD description	GG/MM/AA - DD/MM/YY
Shelf life post apertura (gg) / Shelf life after opening (days)	Non applicabile / Not applicable

UNITÀ DI VENDITA / SELLING UNIT

Descrizione / Description	Porzione / Portion	-
Codice EAN / EAN code	-	2-216401
Codice imballo / Pack code	Sacchetto / Bag	SAC133
Dimensioni / Measurement (mm)	Lunghezza / Length	100
	Larghezza / Width	100
	Altezza / Height	180
Peso Netto / Net weight	kg	1,500
Tara / Tare	kg	0,010
Peso Lordo / Gross Weight	kg	1,510

IMBALLO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING

Descrizione / Description	Cartone / Carton	-
Codice EAN / EAN code	-	98002710552430
Codice imballo / Pack code	N.A.	N.A.
Dimensioni / Measurement (mm)	Lunghezza / Length	240
	Larghezza / Width	240
	Altezza / Height	210
Confezioni per Cartone / Units per case	n° unità di vendita	1
Peso Netto / Net weight	kg	6,000
Tara / Tare	kg	0,300
Peso Lordo / Gross Weight	kg	6,300



SPECIFICA PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Descrizione / Description**CASTELMAGNO DOP 1/4****Art. Code**

FN519A

N. Rev.

1

Approval date

04/07/2023

PALLET

Tipo / Type	Epal	-
Dimensioni / Measurement (mm)	Lunghezza / Length	1200
	Larghezza / Width	800
	Altezza compresa la pedana / Height including platform	1000
Peso Netto / Net weight	kg	288,000
Tara / Tare	Pedana kg	18,000
Peso Lordo / Gross Weight	kg	320,500
Imballi per strato / Cases per layer	n°	12
Strati per Pallet / Layers per pallet	n°	4
Imballi per pallet / Cases per pallet	n°	48
Unità per pallet / Units per pallet	n°	192