



Informazioni Generali - General Information	
DENOMINAZIONE - DENOMINATION	FORMAGGIO DURO VEGETARIANO GRATTUGIATO FRESCO - VEGETARIAN HARD CHEESE FRESH GRATED
CONFEZIONAMENTO - PACKAGING	Formaggio duro vegetariano grattugiato confezionato in busta - Vegetarian hard cheese grated and packed in bag.
DESCRIZIONE - DESCRIPTION	Formaggio a pasta dura grattugiato - Grated Hard cheese.

Caratteristiche Tecniche - Specifications	
INGREDIENTI - INGREDIENTS	Latte vaccino, sale, starters, caglio microbico. Cow's milk , salt, starters, microbial rennet.
SHELF LIFE	75 giorni / 75 days
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE - STORAGE TEMPERATURE	+4°C/+8°C
ALLERGENI - ALLERGENS	Latte / Milk
O.G.M.	Assente / Absent

Informazioni Nutrizionali - Nutritional Facts	
Valori medi per 100g - Average Values for 100g	
VALORE ENERGETICO - ENERGY (kJ)	1476
VALORE ENERGETICO - ENERGY (kcal)	355
GRASSI - FAT (g)	25
di cui saturi - of which saturated (g)	16
CARBOIDRATI - CARBOHYDRATE (g)	0
di cui zuccheri - of which sugars (g)	0
PROTEINE - PROTEIN (g)	32
SALE - SALT (g)	2,1

Caratteristiche Microbiologiche - Microbiological Features	
Salmonella spp. (/25g)	Non Rilevabile - Not Detectable
Listeria Monocytogenes (/25g)	Non Rilevabile - Not Detectable
E.Coli (UFC/g) - (CFU/g)	<50
Staf. aureus (UFC/g) - Staph. aureus (CFU/g)	<50
Muffe (UFC/g) - Moulds (CFU/g)	<1000
Lieviti (UFC/g) - Yeasts (CFU/g)	<10000

Parametri Chimici - Chemical Parameters		Caratteristiche Organolettiche - Organoleptic Features	
Umidità - Moisture	≤38%	CONSISTENZA - TEXTURE	Duro - Hard
Grasso s.s - Fat in dry matter	>40%	ASPETTO - OUTER APPEARANCE	In scaglie - Shaved
NaCl	1,7-2,5%	COLORE - COLOR	Avorio - Ivory
aW	-	SAPORE - TASTE	Puro, leggermente acidulo - Pure, slightly acidulous.
pH	5,1-5,5	ODORE - SMELL	Puro, leggermente acidulo - Pure, slightly acidulous.

Cascine Emiliane S.p.A

Made by: Quality Manager - Approved by: Commercial Manager