



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### FORMAGGIO GRATTUGIATO GRAN PRINCIPE 1000g

Rev. 3 - 01.01.2025

#### IDENTIFICAZIONE DEL FORNITORE

*Ragione sociale:* BERGAMASCHI s.r.l.

*Sede operativa:* VIA 2 GIUGNO, 12 – 21011 CASORATE SEMPIONE (VA)

*Sede legale:* VIA DON FRIPPO, 20 – 21013 GALLARATE (VA)

*Telefono:* 0331 301727

*Fax:* 0331 301848

*e-mail:* [info@bergamaschisrl.com](mailto:info@bergamaschisrl.com)

*Settore merceologico:* Lattiero caseario

*Numero di Riconoscimento CE:* IT D436C CE

*Laboratorio di autocontrollo:* CHIMICA LAB S.R.L

#### 1. DENOMINAZIONE

*Nome:* Formaggio grattugiato Gran Principe 1000g

*Tipologia di prodotto:* Miscela di formaggi a pasta dura.

#### 2. INGREDIENTI

Formaggi duri da grattugia (latte, sale, caglio) ,Formaggio duro italiano (latte, sale, caglio.  
Conservante: lisozima, da uovo ) *Latte di Paesi UE e Latte di Paesi non UE*

#### 3. CARATTERISTICHE SENSORIALI

*Colore:* da leggermente paglierino a paglierino

*Aroma e sapore:* delicato, saporito, ma non piccante

*Aspetto:* non polverulento ed assimilabile ad una grattugiatura manuale

#### 4. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

*Umidità relativa entro 42%*

*pH :* 5,0 – 6,0 ( metodo MFHPB -03:2014)

*Aw:* 0,92 -0,98 ( metodo ISO 21807: 2004)

#### 5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonelle spp:* non rilevabile

*Listeria monocytogenes:* non rilevabile

#### 6. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

*energia:* 1644kJ (395 kcal)

*proteine:* 32,8g

*grassi:* 29g di cui *Acidi Grassi saturi* 20,5g

*carboidrati:* 0,8g di cui *Zuccheri* 0g

*sale:* 1,65g

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 – 21011 Casorate Sempione (VA)



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### FORMAGGIO GRATTUGIATO GRAN PRINCIPE 1000g

Rev. 3 - 01.01.2025

#### 7. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

*Numero di Riconoscimento CE:* IT D436C CE

*Materiale di confezionamento:* Nylon biorientato 15 my /Politene+eva+antist. 70 my

*Modalità di confezionamento:* atmosfera protettiva

*unità:* sacchetto 1000g

*codice EAN busta:* 8004561000112

*peso netto:* 1000g.

*unità per cartone:* 8 sacchetti da 1000g

*dimensione pallet:* EPAL 120 cm x 80 cm

*numero cartoni per strato:* 9

*numero strati:* 6

*numero totale colli:* 54

*Peso netto totale:* kg.432

#### 8. CONSIGLI PER L'UTILIZZO E LA CONSERVAZIONE

*Temperatura minima di conservazione:* + 4 °C/ +8 °C

*Scadenza :* 90 giorni

*Modalità di utilizzo:* può essere consumato tal quale o in piatti destinati a cottura

#### 9. MODALITA' DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato a T + 4 °C/ +8 °C

#### 10. ALLERGENI

Contiene l'allergene latte (materia prima) e l'allergene uovo (lisozima, coadiuvante tecnologico)

#### 11. OGM

I nostri fornitori dichiarano di rispettare le normative vigenti in materia di OGM

#### 12. RIFERIMENTI NORMATIVI

I nostri prodotti sono preparati nel rispetto dei Regolamenti CE che disciplinano la produzione, il confezionamento e l'etichettature dei prodotti lattiero caseari. Il piano di autocontrollo segue il metodo HACCP e viene regolarmente revisionato come previsto dall'articolo 5 del Regolamento CE 852/2004.

Bergamaschi srl

Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**FORMAGGIO GRATTUGIATO GRAN PRINCIPE 1000g**

Rev. 3 - 01.01.2025

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI**

<b>ALLERGENE ed i suoi derivati/prodotti a base di</b>	<b>PRESENZA</b>	<b>ASSENZA</b>	<b>TRACCE</b>
Cereali contenenti glutine ( grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X	
Crostacei		X	
Uova	X		
Pesce		X	
Arachidi		X	
Soia		X	
Latte	X		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia		X	
Sedano		X	
Senape		X	
Semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg in termini di anidride solforosa totale		X	
Lupini		X	
Molluschi		X	

**Bergamaschi srl**

**Via 2 Giugno, 12 - 21011 Casorate Sempione (VA)**