

	Vers. / Issue : 06 / 03/02/2025 foglio 1 di 6 / page 1 of 6	Specifiche di prodotto Product specification	Stampata / Printed : 28/04/2025
			Codice prodotto Product code 80

Denominazione prodotto Product name	0406.90.69 FORMAGGIO DURO ITALIANO 0406.90.69 ITALIAN HARD CHEESE
Accreditamento sitl n° Supplier EC- numbers	IT 05 364 UE

1. Descrizione prodotto / Description of the product – Essential composition

Ingredienti (ordine quantitativo decrescente) Ingredients (descending order of ingoing weight at the time of the manufacture of the food)	Latte (98,38 %), sale (1,4 %), enzima coagulante microbico (0,22 %) Milk (98,38 %), salt (1,4 %), microbial coagulant enzyme (0,22 %)
Additivi / Notifiable ingredients & food additives	No additivi / No additives
REFERENCES CODEX ALIMENTARIUS – Milk and milk products - Second edition 2011 General standard for cheese (CODEX STAN 283 – 1978 Horizontal cheeses standards : Extra hard grating cheese (CODEX STAN 278 – 1978)	Extra hard ripened grating cheese Milkfat content : medium fat - Kind of milk : cow's milk Moisture content : 35 % - Fat in dry matter : 35 % min Fermentation process : lactic

2. Allergeni / Food Allergens - Il prodotto contiene i seguenti ingredienti che possono causare reazioni allergiche o intolleranze alimentari / The product contains the following ingredients , which may cause adverse reactions

Allergeni / Allergens	Contenuto nel prodotto / In the product according to recipe	Presente nel sito / Used in the same plant	Ingredienti sottoposti a segnalazione / Declaration of ingredients
Latte e prodotti a base di latte Milk and products thereof	+	+	Proteina del latte Milk protein

3. Variabilità caratteristiche tecnologiche (%) / Technological characteristics variability (%)

Acqua Water	Grasso Fat	Proteine Protein	Sale Salt
34 ÷ 36	29 ÷ 32	29 ÷ 31	1,2 ÷ 1,4

4. Dichiarazione nutrizionale (per 100 g) / Nutrition declaration (per 100 g) These values are approximate due to the variations which occur in natural ingredients

Energia / Energy	1635 kJ (390 kcal)
Grassi / Fat	30 g
di cui ac. grassi saturi / of which saturated fats	21 g
Carboidrati / carbohydrates	0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	30 g
Equivalente sale / Salt equivalent	1,3 g

5. Parametri chimici / Chemical parameters per 100 g (Variazioni dovute alla materia prima e alla tecnologia , sono possibili / The given values are average values - Deviations due to raw material and for technical reasons are possible)

Carboidrati / carbohydrates	
Dietary fiber	0,0 g
Lactose	<0,1 g
Grassi e Ac. grassi / Fats & fatty Acids	
Ac. grassi saturi Saturated Fat	20,9 g
Ac. grassi monoinsaturi Monounsaturated Fat	7,1 g
Ac. grassi polinsaturi Polyunsaturated Fat	1,0 g
Ac. grassi trans trans fatty acids	1,2 g
Total	
Steroli / Sterols	
Colesterolo Cholesterol	83,0 mg
Vitamine / Vitamins	
Colina / Choline	40,0 µg
Biotina / Biotin	23,0 µg
Vitamina B1 / Vitamin B1	34,0 µg
Vitamina B12 / Vitamin B12	4,2 µg
Vitamina B2 / Vitamin B2	0,37 mg
Vitamina B6 / Vitamin B6	0,110 mg

Vitamine / Vitamins	
Vitamina A / Vitamin A	270,0 µg
Minerali / Minerals	
Calcio / Calcium	1.180 mg
Cromo / Chrome	0,0024 mg
Ferro / Iron	0,82 mg
Fosforo / Phosphorus	680,0 mg
Iodio / Total iodine	37,5 µg
Magnesio / Magnesium	43,0 mg
Manganese / Manganese	0,02 mg
Molibdeno / Molybdenum	26,0 µg
Potassio / Potassium	100,0 mg
Rame / Copper	0,83 mg
Selenio / Selenium	22,5 µg
Sodio / Sodium	540,0 mg
Zinco / Zinc	4,0 mg
Altro / Other	

Vitamina E / Vitamin E	0,23 mg
Vitamina PP	55,0 µg

Acqua / Water	34,0 g
Aw (25 °C)	0,91
pH	5,61

6. Parametri microbiologici / Microbiological standards

		n	c	m	M	Metodo / Method
E.coli *	cfu / g	5	2	10	100	TBX agar colony count
Stafilococchi coag. + *						
Coag. + staphylococchi	cfu / g	5	2	10	100	LFGB 6400.00-55
Salmonella spp **	25 g	5	0	assente / not detectable		LFGB 6400.00-20
Listeria monocytogenes **	25 g	5	0	assente / not detectable		LFGB 6400.00-32

* Process hygiene criteria

** Food safety criteria

7. Descrizione prodotto / Product description

Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione prodotto in Italia, ottenuto da latte vaccino prodotto in allevamenti italiani nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalla normativa nazionale e dal Reg. CE 852/04 e 853/04. Sottoposto a un processo di lavorazione caratterizzato da utilizzo di siero innesto, coltura selezionata di fermenti lattici autoctoni, enzima coagulante adatto ai vegetariani, cottura in caldaia e giacenza sotto siero della cagliata per un tempo totale di 30/70 minuti a 53-55°C. Stagionatura minima 60 gg. La crosta è edibile.

Hard, cooked and slow-maturing semi-fat cheese produced in Italy, obtained from cow's milk produced on Italian farms in compliance with the health and hygiene standards required by national legislation and EC Reg. 852/04 and 853/04. Subjected to a manufacturing process characterized by the use of whey starter, selected culture of native lactic ferments, coagulant enzyme suitable for vegetarians, cooking in a boiler and storage of the curd under whey for a total time of 30/70 minutes at 53-55°C . Minimum maturation 60 days. The rind is edible.

8. Appropriato (+) per : / Suitable (+) for :

Celiaci coeliacs	+	Ovo-lacto - vegetariani Ovo-lacto- vegetarians	+	Lacto - vegetariani Lacto- vegetarians	+
Halal	—	Kosher	—	Vegani Vegans	—

9. Informazioni concernenti OGM – Radiazioni ionizzanti / GMO statement - Irradiated foods statement

Senza tracce di elementi geneticamente modificati
Il prodotto e i suoi componenti non richiedono dichiarazione in etichetta, in accordo con Reg. CE 1830 – 2003
Le colture microbiche utilizzate nella fabbricazione di questo formaggio non sono derivate da applicazioni di ingegneria genetica
Le colture di partenza dei batteri lattici e / o i batteri produttori di aromi e colture di altri microrganismi sono inoffensive
Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti

The product and its components require no GMO labelling, according to regulation N° 1830- 2003 EC
The microorganisms used for production of this cheese are developed by traditional non-GMM techniques
Starter cultures lactic acid bacteria and / or flavor producing bacteria and culture of the other micro-organisms are harmless
The product has not been subjected to ionizing radiation

10 . Origine degli ingredienti / Origin of the ingredients / Origine des ingrédients

Latte / Milk	Italia / Italy
Sale / Salt	Italia / Italy
Enzima coagulante / coagulant enzyme	Danimarca / Denmark / Danemark Paesi bassi / The Netherlands / Pays Bas

11 . Ulteriori informazioni relativamente alla collocazione geografica delle operazioni sostanziali

(riconfezionamento , taglio, affettatura , cubettatura e grattugiatura non sono considerate trasformazioni sostanziali)/ **Further informations regarding the geographical location of the substantial transformations** (for instance repacking , cutting, slicing , shredding and grating is not regarded as substantial transformation) / **Renseignements complémentaires concernant l'emplacement géographique des opérations substantielles** (le réemballage , la coupe , le tranchage , le râpage et le râpage fin ne sont pas considérés comme des transformations substantielles)

Zona di mungitura del latte / Milking region / Collecte du lait	Italia / Italy / Italie
Trasformazione sostanziale del latte / Substantial milk processing Transformation substantielle du lait	Italia / Italy / Italie

12 .Contaminanti / Contaminants

I prodotti devono essere conformi ai limiti massimi di contaminanti prescritti dalla “ Norma generale per i contaminanti e le tossine presenti nei prodotti destinati al consumo umano e animale “ – Il latte utilizzato per la fabbricazione dei prodotti deve essere conforme ai limiti massimi di contaminanti e di tossine prescritte per il latte della “ Norma generale per i contaminanti e le tossine presente nei prodotti di consumo umano e animale “ oltre che conforme ai limiti massimi di residui di medicinali veterinari o di pesticidi prescritte per il latte

The products shall comply with the Maximum levels for contaminants that are specified for the product in the “ General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed “ – The milk used in the manufacture of the product shall comply with the Maximum Levels for contaminants and Toxins specified for milk by the “ General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed “ and With the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk

13 . Requisiti microbiologici integrativi grattugiato / cubettato / scaglie / Additional microbiological requirements for cheese grated / cubed / flakes cheese

		Max. (*)	Metodo / Method
Lieviti / Yeasts	cfu / g	10 .000	YGC agar colony count
Muffe / Moulds	cfu / g	100	YGC agar colony count

(*) al momento del confezionamento del prodotto / at the time of the packaging of the food

14 . Requisiti integrativi per grattugiato / cubettato / scaglie – Limiti operativi rilevamento corpi estranei metallici (1,0 kg, 5,0 kg , 10,0 kg) / Additional safeline metaldetector for grated / cubed / flakes cheese (1,0 kg, 5,0 kg , 10,0 kg) - Metal composition & testing metaldetector performance / Exigences supplémentaires pour fromage râpé / cubes / copeaux – Limites de détection des corps étrangers (1,0 kg, 5,0 kg , 10,0 kg)

Ferroso / Ferrous Magnetic metals magnétique	Non ferroso / Non ferrous Non magnetic metals Non magnétique	Acciao / Steel / Acier
5,0 mm	5,0 mm	6,0 mm

15 . Requisiti integrativi per grattugiato / cubettato / scaglie – Ulteriori misure a tutela della sicurezza alimentare (1,0 kg, 5,0 kg , 10,0 kg) - Additional safeline - Measures against contaminants and foreign matters for grated / cubed / flakes cheese (1,0 kg, 5,0 kg , 10,0 kg) / Exigences supplémentaires pour fromage râpé / cubes / copeaux – Mesures visant la sécurité alimentaire (1,0 kg, 5,0 kg , 10,0 kg)

x- RAY DETECTOR	Dimensioni setaccio Standard sieve size Taille du tamis
Non sottoposto a radiazioni is no x-ray exposure alimentaire non exposé	There Denrée 3,0 mm

FOTO PRODOTTO / PRODUCT PICTURES





Responsabile redazione documento Authorized & compiled by	 SOSTER s.r.l. Via della Roverella 36050 MONTEVALE (VI) Tel. 0444.950052 - Fax 0444.950088
Approvazione integrale del documento da parte del Cliente (data + firma) Approved by customer with signature and date	