



Rev. 1 del 1 ottobre 2020

SCHEDA TECNICA PRODOTTO: PRODUCT TECHNICAL SHEET		SELEZIONE FIANDINO - FORMA INTERA	
DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES NAME		FORMAGGIO SELEZIONE FIANDINO	
DESCRIZIONE DESCRIPTION		Formaggio a pasta dura cotta e a lunga stagionatura con crosta gialla dorata. Hard cheese with long maturation with golden yellow crust.	
CODICE INTERNO/ORDINI INTERNAL CODE/ORDERS		SF	EAN pv EAN pv 2307910
CODICE EAN EAN CODE		8001408876329	
STATO E REGIONE DI PRODUZIONE STATE AND REGION OF PRODUCTION		Italia, Piemonte Italy, Piedmont	
INGREDIENTI INGREDIENTS		LATTE crudo parzialmente scremato, sale, caglio. Partially skimmed raw MILK, salt, rennet.	
LATTE MILK		Vaccino del Piemonte, ITALIA Cow's milk from Piedmont, ITALY	
CARATTERISTICHE TECNICHE ED ORGANOLETTICHE TECHNICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		FORMA: tonda Appearance: round	STAGIONATURA: > 14 mesi Seasoning: > 14 months
		PESO: 38 kg circa Weight: about 38 kg	CROSTA: edibile Rind: edible
		PASTA: dura Texture: hard	PROFUMI: intensi con note di fieno Flavour: intense with notes of hay
		OCCHIATURA: assente Holes: absent	SAPORI: moderatamente sapido Taste: moderately savory
		SHELF LIFE SHELF LIFE	
CONSERVAZIONE E TRASPORTO CONSERVATION AND TRANSPORT		Conservare in frigorifero tra 1-6 °C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei. Store at refrigerated temperature between 1 and 6 °C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.	
MODALITA' DI IMPIEGO HOW TO USE		Ottimo come aperitivo, a scaglie o grattugiato. Excellent as an aperitif, flakes or grated.	
ABBINAMENTI CONSIGLIATI RECOMMENDED PAIRINGS		Un bianco frizzante, se servito come aperitivo, o un rosso di buona struttura sono i compagni naturali di questo formaggio, che la famiglia Fiandino spesso abbina anche ad un'ottima birra artigianale d'abbazia. A sparkling white wine, if served as an aperitif, or a red wine of good structure are the ideal combination for this cheese that Fiandino family often combines with an excellent abbey craft beer.	
VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITIONAL VALUES (AVERAGE VALUES PER 100 g)		Valore energetico: 1680 kJ/ 404 kcal Energy: 1680 kJ/ 404 kcal	
		Grassi: 30 g Fat: 30 g	di cui acidi grassi saturi: 13 g of which saturated fat: 13 g
		Carboidrati: 1,5 g Carbohydrates: 1,5 g	di cui zuccheri: 1,5 g of which sugars: 1,5 g
		Proteine: 32 g Protein: 32 g	Sale: 2,2 g Salt: 2,2 g
		CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS	
IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING		Residuo secco: 68 % Dry residue: 68 %	Acqua libera Aw: 0,892 Free water: 0,892
		Grasso sulla s.s.: 44 % Fat on dry matter: 44 %	
		Materiale: non presente o corrispondente all'imballo primario Material: not present or corresponding to the primary packaging	
		Dimensioni: 470 x 470 x 210 mm (L x P x H) Dimensions: 470 x 470 x 210 mm (W x D x H)	
		Note: forma nuda senza imballo Note: bare shape without packaging	

IMBALLO SECONDARIO
SECONDARY PACKAGING

	Materiale: cartone	
	<i>Material: cardboard</i>	
	Pezzi per scatola: 1	
	<i>Pieces for box: 1</i>	
	Dimensioni: 476 x 476 x 236 mm (L x P x H)	
	<i>Dimensions: 476 x 476 x 236 mm (W x D x H)</i>	
	Note:	EAN 14: 98001408876322
	<i>Notes:</i>	
PALLETIZZAZIONE <i>PALLETIZING</i>	Nr scatole: 25	<i>Cases No.: 25</i>
	Per strato: 5	<i>By layer: 5</i>
	Nr piani: 5	<i>Layers: 5</i>
	Peso: 970 kg circa	<i>Weight: about 970 kg</i>
	Note: con l'impiego dei cartoni il pallet è composto da 3 strati da 7 ct (800 kg circa).	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	<i>Notes: with the use of the cardboard the pallet is composed by 3 layers per 7 cases (800 kg approx).</i>	
	Listeria monocytogenes: m=M= 100 ufc/g	Reg. CE 1441/07 categoria 1.3.
	<i>Listeria monocytogenes: m=M= 100 ufc/g</i>	<i>EC Reg. 1441/07 category 1.3.</i>
	Salmonella spp.: assente in 25 g	Reg. CE 1441/07 categoria 1.11.
	<i>Salmonella spp.: absent in 25 g</i>	<i>EC Reg. 1441/07 category 1.11.</i>
	Enterotossine stafilococciche: non rilevabili in 25 g	Reg. CE 1441/07 categoria 1.21.
	<i>Staphylococcal enterotoxins: not detectable in 25 g</i>	<i>EC Reg. 1441/07 category 1.21.</i>
	Stafilococchi coagulasi positivi: m=100 ufc/g	Reg. CE 1441/07 categoria 2.2.4.
	M=1000 ufc/g	
	<i>Staphylococcus coagulase positive: m=100 ufc/g</i>	<i>EC Reg. 1441/07 category 2.2.4.</i>
	<i>M=1000 ufc/g</i>	
	Escherichia coli: < 10 ufc/ml	Piano HACCP interno
ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011) <i>ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)</i>	LATTE e prodotti a base di latte	PRESENTE
	<i>MILK and milk products</i>	<i>Present</i>
BOLLO CE <i>EC HEALTHMARK</i>	IT 01 33 CE	