

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		CODICE PROD. : 05121/160FN
	<u>TORTA VITA VITA CON NOCI</u> <u>GORGONZOLA DOP E MASCARPONE</u>		DCV 05121/160FN del 10/02/11 Rev. 3
	<u>VASCHETTA TERMOSALDATA DA 160g PESO FISSO - CRT 1X12</u>		Pag. 1 di 2

	Denominazione Prodotto:	TORTA VITA VITA CON NOCI VASCHETTA TERMOSALDATA DA 160g PESO FISSO - CRT 1X12
	Codice Prodotto:	05121/160FN
	Caratteristiche prodotto:	Prodotto ottenuto per stratificazione di fette di Gorgonzola DOP e mascarpone con noci sgusciate
	Ingredienti:	● Gorgonzola DOP (47% - 4 strati) LATTE, FERMENTI LATTICI, sale, caglio, muffe selezionate ● Mascarpone (47% - 4 strati) - Crema di LATTE fresca pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico ● NOCI (6% - 4 mezzette noci per fetta)
Allergeni:	Prodotto a base di latte e lattosio - Noci	
OGM:	Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n° 1829/2003 ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n° 1830/2003)	
Identificazione lotto:	Data di produzione gg/mm/aa seguita da codice alfanumerico	
Shelf life:	30 gg dalla data di confezionamento	
Vita residua alla consegna:	29/28 gg dalla data di confezionamento	
Temperatura conservazione e trasporto:	0 - +4°C	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE INGREDIENTI

<u>GORGONZOLA DOP</u>	
Provenienza latte:	Aree delimitate con D.P.R. n° 1269 del 30/10/1955 e successive modifiche.
Periodo di stagionatura:	Minimo 50 gg come da Disciplinare di Produzione per il gorgonzola DOP
Dimensioni forma Gorgonzola DOP:	Cilindrica con facce piane. Scalzo diritto con altezza minima di 13 cm e diametro della forma compreso tra 20 e 32 cm.
Colore pasta:	Bianco e/o paglierino con caratteristiche venature blu-verdastre dovute alla sviluppo di muffe (erborinatura)
Aroma:	Tipico
Sapore:	Dolce
Consistenza:	Morbido
<u>MASCARPONE</u>	
Colore:	Bianco panna
Sapore:	di panna fresca
Odore:	caratteristico, delicato

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

<u>ANALISI CHIMICHE</u> Valori Medi		<u>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</u> Valori medi per 100 g di prodotto	
Umidità:	50,9%	Energia (kJ / kcal):	1499 / 363
Grasso T.Q. :	35,2%	Grassi (g):	35,0
Grasso S.S. :	71,7%	di cui acidi grassi saturi (g):	24,5
Residuo secco :	49,1%	Carboidrati (g):	2,0
Proteine :	12,2%	Di cui zuccheri (g):	0,7
		Proteine (g):	10,0
		Sale (g):	0,5

ANALISI MICROBIOLOGICHE (UFC/g) - LIMITI del Reg CE 2073/05 e succ. modifiche

Enterotossine stafilococciche:	Non rilevabili in 25 g	Listeria monocytogenes:	assente / < 100
---------------------------------------	------------------------	--------------------------------	-----------------

NOTE: Non viene contemplata la ricerca di lieviti e muffe vista la loro intenzionale aggiunta durante il processo produttivo.
Muffe: Penicillium roqueforti (0,5x10⁹) - Lieviti: Saccharomyces spp. (1,5x10⁹)

BASSI S.p.A. Via Sempione, 10- 28040 Marano Ticino (NO) tel +39 0321/97147-97013
fax +390321/976737, mail : nardob@tin.it, web : www.bassiformaggi.it

 <i>The History of Superior Tastes</i>	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		CODICE PROD. : 05121/160FN
	<u>TORTA VITA VITA CON NOCI</u>		DCV 05121/160FN del 10/02/11
	<u>VASCHETTA TERMOSALDATA DA 160g PESO FISSO - CRT 1X12</u>		Rev. 3 Pag. 2 di 2

<u>PACKAGING - VASCHETTA TERMOSALDATA DA 160g PESO FISSO - CRT 1X12</u>					
Tipo	Descrizione	Dimensioni esterne (mm)			Tara (g)
		Lunghezza	Larghezza	Altezza	
Imballaggio primario	Vaschetta bianca	121	121	40	12
	Film di sigillo	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
Imballaggio secondario	Cartone	385	260	120	270

<u>PALLETTEZZAZIONE</u>			
Pezzi per cartone:	12	Peso per cartone (kg):	1,92 ca
Tipo pallets:	EPAL	Dimensioni pallets (mm):	1200 x 800 x 140
Cartoni per strato pallets:	9	Strati per pallets:	10
Cartoni per pallets:	90	Peso per pallets (kg):	172,8 ca
Codice EAN pezzo:	8006291090043	Codice EAN crt:	8006291090043

<u>CERTIFICAZIONI</u>			
ISO 9001:2008 nazionale:	N° 1661	ISO 9001:2008 internazionale:	N° IT 29877
IFS:	IFS 2014-4609		

<u>DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA</u>
Il Gorgonzola è un formaggio DOP in virtù del Regolamento CE n° 1107/96, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea L 148 del 21/06/1996 pag. 1. La registrazione di tale denominazione ne riserva l'uso esclusivo ai produttori situati nell'area geografica delimitata che rispettano le condizioni di produzione descritte nel relativo Disciplinare previsto dal Regolamento CE n° 510 del 2006.

Documento emesso da: Controllo Qualità
Data stampa: 18-nov-14
Verificato da: Resp. Assicurazione Qualità
Approvato da: Direttore Generale

Copia non firmata per divulgazione informatica o a mezzo fax

Rev. 1 Marzo 2006 Modifica impostazione documento
Rev. 2 27/06/2008 Aggiornamento descrizione OGM
Rev. 3 03/02/2011 Modifica impostazioni di stampa

BASSI S.p.A. Via Sempione, 10- 28040 Marano Ticino (NO) tel +39 0321/97147-97013
fax +390321/976737, mail : nardob@tin.it, web : www.bassiformaggi.it