



**HARD CHEESE IN WHEEL
FORMAGGIO A PASTA DURA
IN FORME
FOR000000HU**

REV.: 02
DATE: 11/08/2015

GENERAL INFORMATION INFORMAZIONI GENERALI	
Product <i>Prodotto</i>	HARD CHEESE <i>FORMAGGIO A PASTA DURA</i>
Product description <i>Descrizione del prodotto</i>	Hard cheese in wheel <i>Formaggio a pasta dura in forme</i>
Production area <i>Zona di produzione</i>	Produced in Hungary / <i>Prodotto in Ungheria</i> Matured and packed in Italy/ <i>Stagionato e confezionato in Italia</i>
Consumers <i>Destinazione d'uso</i>	The product is suitable for all humans with the exception of people who are allergic or intolerant to milk and products thereof (including lactose). The product is suitable for vegetarians (microbial coagulant). <i>Il prodotto è destinato al consumo generale con eccezione dei soggetti allergici o intolleranti al latte e ai prodotti derivati (incluso il lattosio). Il prodotto è adatto al consumo di soggetti vegetariani (il coagulante impiegato nella preparazione è di origine microbica).</i>
Packaging / Distribution site <i>Stabilimento di confezionamento / distribuzione</i>	A: Nuova Castelli S.p.A., Via T. Galimberti, 4 – 42124 Reggio Emilia – Italy/ <i>Italia</i> B: Nuova Castelli S.p.A., Via Strada Statale dei Cairoli, 16 – 27020 Carbonara al Ticino (PV) - Italy/ <i>Italia</i>
Health mark packaging site <i>Bollo CEE stabilimento di confezionamento</i>	A: IT 08 039 CE B: IT K065N CE
Health mark dairy <i>Bollo CEE caseificio</i>	HU 1072 EK

INGREDIENT IN DESCENDING ORDER INGREDIENTI IN ORDINE DI PESO DECRESCENTE
Milk/ <i>Latte</i>
Salt/ <i>Sale</i>
Microbial coagulant/ <i>coagulante microbico (processing aid/coadiuvante tecnologico)</i>

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Appearance <i>Aspetto</i>	Hard cheese in wheel. <i>Formaggio a pasta dura in forme.</i>
Colour <i>Colore</i>	From white to straw yellow. <i>Varia dal bianco al giallo paglierino.</i>
Texture <i>Consistenza</i>	Hard textured cheese with a characteristic graininess. <i>Dura, finemente granulosa.</i>
Taste <i>Gusto</i>	Sweet and fragrant. <i>Fragrante e delicato.</i>
Odour <i>Odore</i>	Sweet and fragrant. <i>Fragrante e delicato.</i>



**HARD CHEESE IN WHEEL
FORMAGGIO A PASTA DURA
IN FORME
FOR000000HU**

REV.: 02
DATE: 11/08/2015

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Parameters	Target
Salmonella spp	Absent/Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Absent/Assente in 25 g
Escherichia coli	m=100 cfu/g ufc/g; M=1000 cfu/g ufc/g; n5 c2
Stafilococchi coagulasi positive/ <i>Staphylococci coagulase positive</i>	m=100 cfu/g ufc/g; M=1000 cfu/g ufc/g; n5 c2

CHEMICAL CHARACTERISTICS CARATTERISTICHE CHIMICHE	
Parameters	Target
Moisture/ <i>Umidità</i>	20 – 40%
Dry matter/ <i>Sostanza secca</i>	60 - 80%
Fat on dry matter/ <i>Grasso sul secco</i>	min. 32%

NUTRITIONAL VALUES (PER 100 G) VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G)		
Energy <i>Energia</i>	kJ	1600
	kcal	385
Fat <i>Grassi</i>	g	29
of which saturated <i>di cui saturi</i>	g	19,6
Carbohydrated <i>Carboidrati</i>	g	0
of which sugars <i>di cui zuccheri</i>	g	0
Proteins <i>Proteine</i>	g	31
Salt <i>Sale</i>	g	1,5

COMMERCIAL FEATURES CARATTERISTICHE COMMERCIALI	
Maturation <i>Stagionatura</i>	MINIMA 12/13 MESI
Type of packaging <i>Tipo di confezionamento</i>	Carton box <i>Cartone</i>
Shelf life <i>Durata commerciale del prodotto</i>	---
Net Weight <i>Peso netto</i>	PESO VARIABILE
Lot identification <i>Identificazione del lotto</i>	XX (n° of production line), YYY (progressive day of the year according to Julian calendar), ZZZ (progressive number). <i>XX (n° linea di produzione), YYY (n° progressivo del giorno)</i>



**HARD CHEESE IN WHEEL
FORMAGGIO A PASTA DURA
IN FORME
FOR000000HU**

REV.: 02
DATE: 11/08/2015

	<i>secondo il calendario Giuliano), ZZZ (n° progressivo).</i>
Storage conditions <i>Modalità di conservazione</i>	Keep in a cool place / <i>Conservare il luogo fresco</i>
Transport Condition <i>Condizioni di trasporto</i>	≤ 8°C

ALLERGENS ALLERGENI	Y (PRESENT/PRESENTE) N (ABSENT/ASSENTE)
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof <i>Cereali contenenti glutine</i> (grano, segale, orzo, avena, faro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	N
Crustaceans and products thereof <i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	N
Eggs and products thereof <i>Uova e prodotti a base di uova</i>	N
Fish and products thereof <i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	N
Peanuts and products thereof <i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	N
Soybeans and products thereof <i>Soia e prodotti a base di soia</i>	N
Milk and products thereof (including lactose) <i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	Y
Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew nut, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, Macadamia / Queensland nut, coconut) and products thereof <i>Frutto a guscio</i> (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, noce di cocco) e prodotti derivati	N
Celery and products thereof <i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	N
Mustard and products thereof <i>Senape e prodotti a base di senape</i>	N
Sesame seeds and products thereof <i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	N
Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg or 10mg/l expressed as SO ₂ <i>Anidride solforosa e solfiti</i> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO ₂	N
Lupin and products thereof <i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	N
Mollusc and products thereof <i>Molluschi e prodotti a base di mollusco</i>	N



**HARD CHEESE IN WHEEL
FORMAGGIO A PASTA DURA
IN FORME
FOR000000HU**

REV.: 02
DATE: 11/08/2015

PACKAGING AND PALLETISATION CONFEZIONAMENTO E PALLETTIZZAZIONE	
Primary packaging type <i>Tipo di imballo primario</i>	
Carton size (cm) <i>Dimensioni del cartone (cm)</i>	Largh.44 Lungh. 44 Alt.23,5
Unit per carton <i>Numero di pezzi per cartone</i>	1
Cartons per pallet <i>Numero di cartoni per pallet</i>	20 Altezza totale pallet 1,65
Cartons per layer <i>Numero di cartoni per strato</i>	
EAN Codice EAN	
EAN box - Codice EAN cartone	08001868012848

