

**SCHEDA TECNICA FORMAGGI
DATA SHEET FOR CHEESE**

Mod. 7.1/c
Rev. 08 del 01/2017

DATI GENERALI - PRODUCT DATA

NOME PRODOTTO - <i>Product name</i>	Castelmagno di Montagna DOP - Stagionato
DENOMINAZIONE DI VENDITA - <i>Type of cheese</i>	Formaggio a pasta semidura
CODICE ARTICOLO FORNITORE - <i>Supplier Code</i>	-
RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE RESPONSABILE DELLE INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI E CON IL CUI NOME E' COMMERCIALIZZATO IL PRODOTTO - <i>The business name and address of the food business operator responsible for the food information shall be the operator under whose name or business name the food is marketed</i>	LA MEIRO S.R.L. VIA DEI PINET, 1 12020, CASTELMAGNO, CUNEO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE (DOP, IGP, STG) - <i>Designation of origin (es. PDO)</i>	DOP
SE IL PRODOTTO E' BIOLOGICO INDICARE IL NUMERO DELL'OPERATORE CONTROLLATO <i>Number of organic certification</i>	-
STAGIONATURA - <i>Maturation</i>	Minimo 6 mesi
PESO (kg) - <i>Weight(kg)</i>	Forma intera: 5 kg circa ½: 2.5 kg circa ¼: 1.25 kg circa
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO ANCORA NEL SUO IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life in original packaging</i>	Forma intera: Il prodotto non è confezionato ½: 90 giorni ¼: 90 giorni
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO DOPO APERTURA DELL'IMBALLO ORIGINARIO - <i>Shelf life after opening the package</i>	Forma intera: Il prodotto non è confezionato ½: 90 giorni ¼: 90 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE - <i>Storage conditions</i>	Forma intera: Conservare al fresco Frazioni: Conservare a temperatura di +4 +6 °C

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE- INGREDIENTS

Ingrediente - <i>Ingredient</i>	Quantità Ingredienti (%) <i>Quantitative Ingredient Declaration</i>	Origine geografica - <i>Country of Origin</i>
LATTE crudo vaccino		Italia
Caglio		
Sale		

*l'ingrediente allergene è evidenziato attraverso un tipo di carattere distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo. /*the allergenic ingredients shall be emphasised through a typeset that clearly distinguishes it from the rest of the list of ingredients*

ALLERGENI - ALLERGENS

Allergeni presenti nel prodotto finito come ingredienti - <i>Allergens present in the finished product as ingredients</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	SI
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	NO

**SCHEDA TECNICA FORMAGGI
DATA SHEET FOR CHEESE**

Mod. 7.1/c
Rev. 08 del 01/2017

	<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

Allergeni presenti nell'alimento derivanti da contaminazioni crociate <i>Allergens present in the finished product resulting from cross-contamination</i>		
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	NO
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO
03	Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO
04	Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO
06	Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>	NO
09	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	NO
10	Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers</i>	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO

Trattamento termico del latte (es. pastorizzazione) - <i>Heat treatment of milk</i>	Nessun trattamento termico (LATTE CRUDO)
---	--

Crosta edibile - <i>Edible rind</i>	NO
-------------------------------------	----

DICHIARAZIONE OGM - DMO DECLARATION

	SI (Yes)	NO	Se si indicare quali/If Yes which one
Contiene Organismi Geneticamente Modificati/ <i>Contains Genetically Modified Organism?</i>		X	
Deriva da OGM/ <i>Produced from GMO?</i>		X	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE SE GIA' PRESENTE IN ETICHETTA (Per 100g) - NUTRITION DECLARATION (Per 100g)

Energia - <i>Energy:</i>	1738 kJ
	419 kcal
Grassi - <i>Fat</i>	30.04 g
di cui saturi - <i>of Which Saturated</i>	25.4 g
di cui monoinsaturi - <i>of Which mono-unsaturates</i>	- g
di cui polinsaturi - <i>of Which poly- unsaturates</i>	- g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	< 1.0 g
di cui zuccheri - <i>of Which Sugars</i>	< 1.0 g
Fibre - <i>Fibre</i>	< 1.0 g
Proteine - <i>Protein</i>	30.25 g
Sale - <i>Salt</i>	<0.5 g

PUO' ESSERE CONSUMATO DA - SUITABILITY OF THE PRODUCT*

	SI (yes)/NO
Bambini sotto i 3 anni - <i>Children younger than 3 years</i>	SI
Donne in gravidanza - <i>Pregnant</i>	NO
Immunodepressi - <i>Immunodepressed</i>	NO
Celiaci - <i>People with coeliac</i>	SI
Intolleranti al lattosio - <i>People with lactose intolerance</i>	NO

**SCHEDA TECNICA FORMAGGI
DATA SHEET FOR CHEESE**

Mod. 7.1/c
Rev. 08 del 01/2017

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (*) - MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

<i>Enterobacteriaceae</i> (UFC/g) - <i>Enterobacteriaceae</i> (CFU/g)	-
<i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)- (CFU/g)	-
<i>Staphilococchi coagulasi-positivi</i> (ufc/g) - (CFU/g)	Assente in 25
<i>Salmonella spp.</i> in 25 g	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i> in 25 g	Assente in 25 g

(***) Allegare copia analisi recenti – Please attach copy of a recent microbiological analysis

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

Attività dell'acqua (aw) - <i>Activity Water (aw)</i>	-
pH	-
Materia grassa/s.s. - <i>Fat in dry matter (%)</i>	-
Umidità (%) - <i>Moisture (%)</i>	29.57 %

PROCESSO PRODUTTIVO – PRODUCTION PROCESS

Descrivere il processo o allegare il diagramma di flusso presente nel piano HACCP/ Describe the production process or attach the flowchart present in the HACCP plan

DETTAGLI LOGISTICI – LOGISTIC DETAILS

IMBALLAGGIO PRIMARIO - <i>Primary packaging</i>	Sfusa l'intera Confezionate sottovuoto le frazioni
IMBALLAGGIO SECONDARIO - <i>Secondary packaging</i>	Scatolone di cartone

PEZZI PER COLLO - <i>Units per case</i>	-
COLLI PER STRATO - <i>Cases per layer</i>	-
STRATI PER PALLET - <i>Layers per Pallet</i>	-

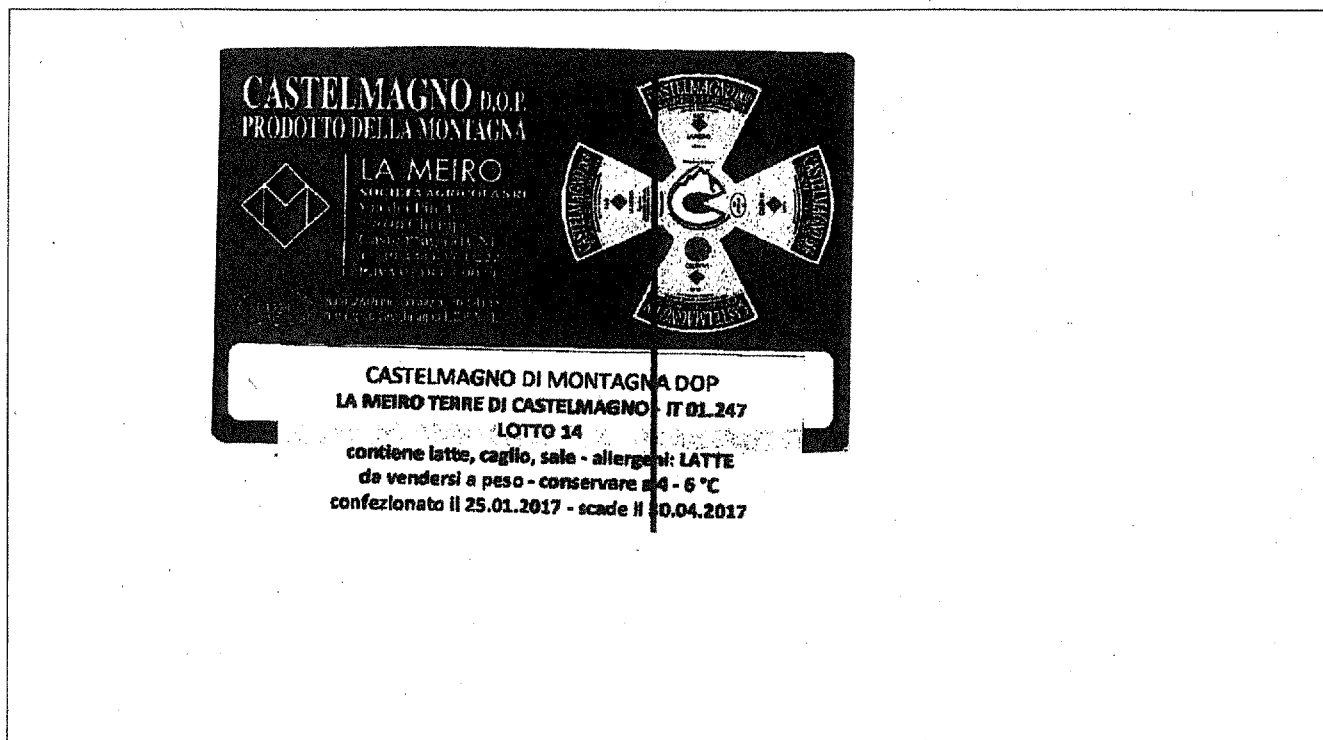
EAN 13 PEZZO - <i>EAN13 Units</i>	-
EAN 128 – <i>EAN128 Case</i>	-

CODICE DOGANALE (INTRA) - <i>Intrastat Code</i>	-
---	---

Esiste la possibilità di fornire il prodotto con etichetta in multilingue? <i>Is it possible to deliver the products with multilingual labels?</i>	NO
---	----

ETICHETTA - LABEL

Incollare l'etichetta del prodotto o inviare in allegato/ Stick the product label or attach it



Data(date), 23-01-2017

Firma (signature) _____

Timbro (stamp)

LA MEIRO S.R.L.
Via Dei Pini, 1 - 12020 CASTELMAGNO (CN)
Tel. +39 338 6261222 - Fax +39 0171 695104
E-mail: terredicastelmagno@hotmail.com
C. F. - P. IVA 03183500044