

	LATTE DI MONTAGNA PIU' BONTÀ CHE DURA DI PIÙ INTERO LSV - 1000 ml	Doc: STP-20410 REV: 03 PAG: 1 di 1
--	--	--

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
20410	Latteria Sociale Valtellina	LATTE DI MONTAGNA PIU' BONTÀ CHE DURA DI PIÙ INTERO LSV 1000 ml

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Latte vaccino proveniente da stalle del territorio della Lombardia – PRODOTTO DI MONTAGNA. Confezionato in bottiglie in materiale RPET50		LATTE vaccino, pastorizzato a temperatura elevata. Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF LIFE	CONTAMINANTI
Una volta aperta la bottiglia, consumare entro 3 giorni.	20 giorni	Residui di contaminanti entro i limiti imposti da Reg. (UE) 2023/915 e successive modificazioni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONDIZIONI DI TRASPORTO	ALLERGENI
Temperatura +1°C e +6°C	Automezzi refrigerati, da +1°C a +6°C - tollerata temperatura massima di +9°C durante la distribuzione frazionata	- LATTE - Non sono presenti materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.

UNITA' DI VENDITA	FORMATO	TIPO CONFEZIONE	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO	DIMENSIONI CONFEZIONE (mm)		
Bottiglia	1.000 ml (legge 690/78)	Bottiglia RPET50 clear tonda	 B 000458 204108	/	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO			250	85	85
1055	1030	Fardello termoretraibile			DIMENSIONI IMBALLO (mm)		
					ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
					250	254	169
IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)		
21	4	84	6	504	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
					115	80	120

	CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE	
				VALORE	TOLLERANZA
Chimico/fisiche	pH	Concentrazione	Unità pH	6,75	-0,15 +0,10
	Acidità	Concentrazione	gradi SH/50ml	3,10	±0,30
	Materia Grassa	Quantità	% p/p	3,60	min
	Proteine	Quantità	% p/v	3,40	min
	Punto crioscopico	Congelamento	°C	-0.515	max
	Ricerca antibiotici	Presenza	-	Assenza	-
Microbiologiche	Salmonella	Tenore	UFC/25g	Assenza	-
	Listeria spp.		UFC/25g	Assenza	-
	Enterobatteriacee		UFC/ml	<1	-
	Stafilococchi coag.+		UFC/ml	<1	-
	Escherichia coli		U.F.C./ml	<1	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	Kcal/100 ml KJ/100 ml	65 271	
	Grassi	Quantità	g/100 ml	3,60	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 ml	2,40	
	Carboidrati		g/100 ml	4,90	
	di cui zuccheri		g/100 ml	4,90	
	Proteine		g/100 ml	3,20	
	Sale		g/100 ml	0,10	
	Calcio		mg/100 ml	120	
Organolettiche	Colore	Colore	Bianco opalescente		
	Odore	Odore	Gradevole e tipico		
	Sapore	Sapore	Dolciastro		



RAZIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Latteria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 www.latteriavaltellina.eu – info@latteriavaltellina.eu	Via Nazionale 14 – 23010 Postalesio (SO) 

Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 22.07.2024
---	--	--

	LATTE FRESCO PASTORIZZATO BIO PET - 1000 ml	Doc: STP-20030 REV: 06 PAG: 1 di 1
--	--	--

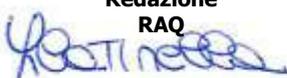
CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
20030	Latteria Sociale Valtellina	Latte fresco pastorizzato Biologico PET 1000 ml
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Latte vaccino Biologico proveniente da allevamenti alimentati con vegetali da agricoltura biologica (Reg.CEE 2092/91 e successive modifiche) - Controllato da organismo di controllo SUOLO E SALUTE SRL Aut. D.M. MRAAF 9697232 del 30/12/96. Confezionato in bottiglie in materiale RPET50		LATTE vaccino da agricoltura biologica Provenienza del latte: Italia.
MODALITÀ D'USO	SHELF LIFE	CONTAMINANTI
Da bere senza far bollire	6 giorni + il giorno del trattamento termico (Decreto 24 luglio 2003)	Residui di contaminanti entro i limiti imposti da Reg. (UE) 2023/915 e successive modificazioni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONDIZIONI DI TRASPORTO	ALLERGENI
Temperatura +1°C/+6°C	Automezzi refrigerati, da +1°C a +6°C - tollerata temperatura massima di +9°C durante la distribuzione frazionata	- LATTE Non sono presenti materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.

UNITA' DI VENDITA	FORMATO	TIPO CONFEZIONE	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO	DIMENSIONI CONFEZIONE (mm)		
					ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
Bottiglia	1.000 ml (legge 690/78)	Bottiglia RPET50 clear tonda		/	250	85	85
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO			DIMENSIONI IMBALLO (mm)		
1055	1030	Fardello termoretraibile			ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
			250	254	169		
IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)		
21	4	84	6	504	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
					115	80	120

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		
			VALORE	TOLLERANZA	
Chimico/fisiche	pH	Concentrazione	Unità pH	6,75	-0,15 +0,10
	Acidità	Concentrazione	gradi SH/50ml	3,10	±0,30
	Materia Grassa	Quantità	% p/p	3,70	Minimo
	Proteine	Quantità	% p/v	3,30	Minimo
	Sieroproteine	Quantità	% p/p	14,0	Minimo
	Punto crioscopico	Congelamento	°C	- 0,520	Massimo
	Ricerca antibiotici	Presenza	-	Assenza	-
Microbiologiche	Salmonella	Tenore	UFC/25g	Assenza	-
	Listeria spp.		UFC/25g	Assenza	-
	Enterobatteriacee		UFC/ml	<10	-
	Stafilococchi coag.+		UFC/ml	<10	-
	Escherichia coli		U.F.C./ml	<1	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	Kcal/100 ml	67	
			KJ/100 ml	278	
	Grassi	Quantità	g/100 ml	3,70	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 ml	2,50	
	Carboidrati		g/100 ml	5,00	
	di cui zuccheri		g/100 ml	5,00	
	Proteine		g/100 ml	3,30	
	Sale		g/100 ml	0,125	
Calcio	mg/100 ml		120		
Organolettiche	Colore	Colore	Bianco tipico		
	Odore	Odore	Gradevole e tipico		
	Sapore	Sapore	Tipico del latte fresco		



RAGIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Latteria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 www.latteriaivalentellina.eu – info@latteriaivalentellina.eu	Via Nazionale 14 – 23010 Postalesio SO 

Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 06.11.2023
---	--	--

	LATTE ALTA DIGERIBILITA' PARZIALMENTE SCREMATO UHT 1000 ml	Doc: STP-23400 REV: 04 PAG: 1 di 1
--	---	--

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
23400	Latteria Sociale Valtellina	LATTE ALTA DIGERIBILITA' PARZIALMENTE SCREMATO UHT 1000 ML
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Latte vaccino parzialmente scremato ad alta digeribilità con solo 0,1% di lattosio, a lunga conservazione, sterilizzato attraverso trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in bottiglie di PET. Una volta aperto il contenitore il latte deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 4 gg.		Latte vaccino parzialmente scremato delattosato Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF-LIFE	CONTAMINANTI
Da bere senza far bollire	TMC 100 gg	Residui di contaminanti entro i limiti imposti da Reg. (UE) 2023/915 e successive modificazioni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONDIZIONI DI TRASPORTO	ALLERGENI e OGM
Temperatura ambiente	Temperatura ambiente	- LATTE Non sono presenti materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.

UNITA' DI VENDITA	FORMATO	TIPO IMBALLO PRIMARIO	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO	DIMENSIONI PRODOTTO (mm)		
Bottiglia	1000 ml	Bottiglia termoformata PET	 8 013781 234009	/	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
					250	70	70
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO	DIMENSIONI IMBALLO (mm)				
1062,2	1033	Fardello termoretraibile	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ		
			250	210	280		
IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)		
13	5	65	12	780	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
					135	80	120

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		
			VALORE	TOLLERANZA	
Chimiche	pH	Concentrazione	unità pH	6,63 - 6,80	-
	Acidità		°D	15,08	Massimo
	Crioscopia	Temperatura	°C	-0,515	Massimo
	Aflattossina M1	Concentrazione	microg/kg	0,05	Massimo
	Piombo		mg/kg	0,02	Massimo
	Diossine		pg/g di grasso	2,5	Massimo
	Diossine e PCB diossina simili		pg/g di grasso	5,5	Massimo
Microbiologiche	Salmonella	Numero cellule vive	ufc/25g	Assenza	-
	Listeria M.		ufc/25g	Assenza	-
	Stafilococchi coag.+		ufc/1g	Assenza	-
	Enterotossine staph.	Presenza/assenza	presenza/assenza/1g	Assenza	-
	Enterobatteriacee	Numero di cellule vive	ufc/1g	Assenza	-
	Escherichia coli		ufc/1g	Assenza	-
	Campylobacter		ufc/1g	Assenza	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	Kcal/100 ml KJ/100 ml	47 197	
	Grassi	Quantità	g/100 ml	1,60	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 ml	1,10	
	Carboidrati		g/100 ml	4,90	
	di cui zuccheri		g/100 ml	4,90	
	Proteine		g/100 ml	3,20	
	Sale		g/100 ml	0,10	
	Calcio		mg/100 ml	120	
Organolettiche	Colore		Colore	Bianco opalescente tipico	
	Odore	Odore	Caratteristico		
	Sapore	Sapore	Tipico, dolciastro per la scissione del Lattosio		



RAGIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Latteria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 www.latteriavaltellina.eu – info@latteriavaltellina.eu	IT 03 364 CE

Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 03/07/2024
---	--	--



**AlpiYò Biologico
NATURALE 125 g
SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. 11
Rev.1 del 04/01/2021
Pag. 1 di 2



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione legale del prodotto

Yogurt intero naturale biologico

Denominazione commerciale del prodotto

Alpiyò Yogurt Biologico 125 g naturale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti	Yogurt* (latte fresco pastorizzato*, fermenti lattici vivi).*Biologico
Peso netto	125 g
Identificazione del lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza ed è indicato in etichetta.
Codice EAN	8008719000757
Istruzioni di utilizzo	Pronto al consumo. Una volta aperto va conservato chiuso in frigorifero e consumato entro 48 ore.
Shelf-life	Da consumare entro 40 giorni dalla data di produzione.

PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI

Processo produttivo	Yogurt intero da latte pastorizzato, a coagulo rotto.
Dichiarazione HACCP e BIO	Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale. Latte da agricoltura biologica, conforme ai requisiti previsti della Legislazione vigente (Reg. UE 2018/848 e s.m.i.).
Dichiarazione OGM	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come "modificato geneticamente" in conformità ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di etichettatura di sostanze modificate e derivate da Organismi Geneticamente Modificati.
Dichiarazione allergeni	Latte e derivati del latte (incluso lattosio)
Dichiarazione imballaggi	Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)
Dichiarazione origine	Origine del latte: Italia



**AlpiYò Biologico
NATURALE 125 g
SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. 11
Rev.1 del 04/01/2021
Pag. 2 di 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO			
Caratteristiche organolettiche	Sapore	Acidulo	
	Consistenza	Cremosa	
	Aspetto	Bianco	
Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	Parametro	Valore	Tolleranza
	Enterobatteriacee	<100 ufc/g	Max
	Lieviti e Muffe	<100 ufc/g	Max
	pH	4,3	± 0,1
Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto	Energia	278 kJ	-
		66 kcal	-
	Grassi	3,9 g	-
	di cui acidi grassi saturi	2,1 g	-
	Carboidrati	4,3 g	-
	di cui zuccheri	4,3 g	-
	Proteine	3,8 g	-
Sale	0,12 g	-	
CONSERVAZIONE E IMBALLAGGIO			
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura controllata da +1°C a + 4 °C		
Imballo primario	Vasetto trasparente [PET1], sigillo di pellicola pelabile [PET/PE 7], tappo [PP 5]		
Dimensioni confezione (cm)	Diametro 6,1, altezza 6,4		
Imballo secondario	Vassoio di cartone [PAP 20]		
Numero pezzi per imballo	10		
Dimensione imballo secondario (cm)	Lunghezza 31, larghezza 13, altezza 8		
Codice interno prodotto	36300		
Cartoni per pallet	200		
Cartoni per strato	20		
Condizioni di trasporto	Automezzi refrigerati		
SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE			
Prodotto e confezionato da Latteria Sociale Chiuro – Società Cooperativa Agricola - Via Nazionale, Zona Artigianale, 23 - 23030 Chiuro (SO) Tel. 0342/482113 IT 03 1250 CE e-mail info@latteriachiuoro.it Rif.BIO Organismo di Controllo Cod. IT012 Operatore Controllato n.1687			



**AlpiYò Valtellina
NATURALE 125 g
SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. 11
Rev.1 del 04/01/2021
Pag. 1 di 2



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione legale del prodotto	<i>Yogurt intero naturale</i>
Denominazione commerciale del prodotto	<i>AlpiYò 125 g naturale</i>

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti	Yogurt (latte fresco pastorizzato intero della Valtellina, fermenti lattici vivi).
Peso netto	125 g
Identificazione del lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza ed è indicato in etichetta.
Codice EAN	8008719000580
Istruzioni di utilizzo	Pronto al consumo. Una volta aperto va conservato chiuso in frigorifero e consumato entro 48 ore.
Shelf-life	Da consumare entro 40 giorni dalla data di produzione

PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI

Processo produttivo	Yogurt intero da latte pastorizzato, a coagulo rotto.
Dichiarazione HACCP	Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale.
Dichiarazione OGM	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come "modificato geneticamente" in conformità ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di etichettatura di sostanze modificate e derivate da Organismi Geneticamente Modificati.
Dichiarazione allergeni	Latte e derivati del latte (incluso lattosio)
Dichiarazione imballaggi	Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)
Dichiarazione origine	Origine del latte: Italia



**AlpiYò Valtellina
NATURALE 125 g
SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. 11
Rev.1 del 04/01/2021
Pag. 2 di 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche	Sapore	Acidulo, di yogurt	
	Consistenza	Cremosa	
	Aspetto	Bianco	
Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	Parametro	Valore	Tolleranza
	Enterobatteriacee	<100 ufc/g	Max
	Lieviti e Muffe	<100 ufc/g	Max
	pH	4,3	± 0,1
Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto	Energia	278 kJ	-
		66 kcal	-
	Grassi	3,9 g	-
	di cui acidi grassi saturi	2,1 g	-
	Carboidrati	4,3 g	-
	di cui zuccheri	4,3 g	-
	Proteine	3,8 g	-
Sale	0,12 g	-	

CONSERVAZIONE E IMBALLAGGIO

Modalità di conservazione	Conservare a temperatura controllata da +1°C a + 4 °C
Imballo primario	Vasetto trasparente [PET1], sigillo di pellicola pelabile [PET/PE 7], tappo [PP 5]
Dimensioni confezione (cm)	Diametro 6,1, altezza 6,4
Imballo secondario	Vassoio di cartone [PAP 20]
Numero pezzi per imballo	10
Dimensione imballo secondario (cm)	Lunghezza 31, larghezza 13, altezza 8
Codice interno prodotto	34100
Cartoni per pallet	200
Cartoni per strato	20
Condizioni di trasporto	Automezzi refrigerati

SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Prodotto e confezionato da *Latteria Sociale Chiuro - Società Cooperativa Agricola* - Via Nazionale, Zona Artigianale, 23 - 23030 Chiuro (SO) Tel. 0342/482113 IT 03 1250 CE e-mail info@latteriachiuoro.it



AlpiYò Valtellina
NATURALE DELATTOSATO 125 g
SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Mod. 11
Rev.1 del 04/01/2021
Pag. 1 di 2



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione legale del prodotto

Yogurt intero naturale delattosato

Denominazione commerciale del prodotto

AlpiYò 125 g naturale delattosato

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti	Yogurt (latte fresco pastorizzato intero della Valtellina delattosato, fermenti lattici vivi).
Peso netto	125 g
Identificazione del lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza ed è indicato in etichetta.
Codice EAN	8008719003178
Istruzioni di utilizzo	Pronto al consumo. Una volta aperto va conservato chiuso in frigorifero e consumato entro 48 ore.
Shelf-life	Da consumare entro 40 giorni dalla data di produzione

PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI

Processo produttivo	Yogurt intero da latte pastorizzato, a coagulo rotto. Prodotto delattosato ottenuto mediante processo enzimatico con lattasi da latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.
Dichiarazione HACCP	Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale.
Dichiarazione OGM	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come "modificato geneticamente" in conformità ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di etichettatura di sostanze modificate e derivate da Organismi Geneticamente Modificati.
Dichiarazione allergeni	Latte
Dichiarazione imballaggi	Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)
Dichiarazione origine	Origine del latte: Italia



AlpiYò Valtellina
NATURALE DELATTOSATO 125 g
SCHEDE TECNICA DI PRODOTTO

Mod. 11
Rev.1 del 04/01/2021
Pag. 2 di 2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche	Sapore	Acidulo, di yogurt	
	Consistenza	Cremosa	
	Aspetto	Bianco	
Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	Parametro	Valore	Tolleranza
	Enterobatteriacee	<100 ufc/g	Max
	Lieviti e Muffe	<100 ufc/g	Max
	pH	4,3	± 0,1
Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto	Energia	278 kJ	-
		66 kcal	-
	Grassi	3,9 g	-
	di cui acidi grassi saturi	2,1 g	-
	Carboidrati	4,3 g	-
	di cui zuccheri	4,3 g	-
	lattosio	<0.1 g	-
	Proteine	3,8 g	-
Sale	0,12 g	-	

CONSERVAZIONE E IMBALLAGGIO

Modalità di conservazione	Conservare a temperatura controllata da +1°C a + 4°C
Imballo primario	Vasetto trasparente [PET1], sigillo di pellicola pelabile [PET/PE 7], tappo [PP 5]
Dimensioni confezione (cm)	Diametro 6,1, altezza 6,4
Imballo secondario	Vassoio di cartone [PAP 20]
Numero pezzi per imballo	10
Dimensione imballo secondario (cm)	Lunghezza 31, larghezza 13, altezza 8
Codice interno prodotto	34600
Cartoni per pallet	200
Cartoni per strato	20
Condizioni di trasporto	Automezzi refrigerati

SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Prodotto e confezionato da *Latteria Sociale Chiuro - Società Cooperativa Agricola* - Via Nazionale, Zona Artigianale, 23 - 23030 Chiuro (SO) Tel. 0342/482113 IT 03 1250 CE e-mail info@latteriachiuoro.it

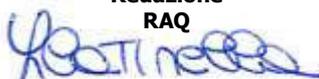
	34051 – YOGURT ALPIYO' NATURALE 500 g	Doc: STP34051 REV: 00 PAG: 1 di 2
---	--	---

	AlpiYò Valtellina NATURALE 500 g SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Mod. 11 Rev.1 del 04/01/2021 Pag. 1 di 2
---	--	--



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	
Denominazione legale del prodotto	Yogurt intero naturale
Denominazione commerciale del prodotto	AlpiYò 500 g naturale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Ingredienti	Yogurt (latte fresco pastorizzato intero della Valtellina, fermenti lattici vivi).
Peso netto	500 g
Identificazione del lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza ed è indicato in etichetta.
Codice EAN	8008719001310
Istruzioni di utilizzo	Pronto al consumo. Una volta aperto va conservato chiuso in frigorifero e consumato entro 48 ore.
Shelf-life	Da consumare entro 40 giorni dalla data di produzione
PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI	
Processo produttivo	Yogurt intero da latte pastorizzato, a coagulo rotto.
Dichiarazione HACCP	Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale.
Dichiarazione OGM	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come "modificato geneticamente" in conformità al Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di etichettatura di sostanze modificate e derivate da Organismi Geneticamente Modificati.
Dichiarazione allergeni	Latte e derivati del latte (incluso lattosio)
Dichiarazione imballaggi	Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.l.)
Dichiarazione origine	Origine del latte: Italia

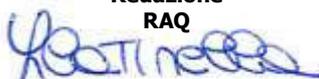
Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 02.05.2024
--	---	-------------------------------------

	34051 – YOGURT ALPIYO' NATURALE 500 g	Doc: STP34051 REV: 00 PAG: 2 di 2
---	--	---

	AlpiYò Valtellina NATURALE 500 g SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Mod. 11 Rev.1 del 04/01/2021 Pag. 2 di 2
---	--	--

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO			
Caratteristiche organolettiche	Sapore	Acidulo, di yogurt	
	Consistenza	Cremosa	
	Aspetto	Bianco	
Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	Parametro	Valore	Tolleranza
	Enterobatteriacee	<100 ufc/g	Max
	Lieviti e Muffe	<100 ufc/g	Max
	pH	4,3	± 0,1
Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto	Energia	278 kJ	-
		66 kcal	-
	Grassi	3,9 g	-
	di cui acidi grassi saturi	2,1 g	-
	Carboidrati	4,3 g	-
	di cui zuccheri	4,3 g	-
	Proteine	3,8 g	-
Sale	0,12 g	-	
CONSERVAZIONE E IMBALLAGGIO			
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura controllata da +1°C a + 4°C		
Imballo primario	Vasetto trasparente [PET1], sigillo di pellicola pelabile [PET/PE 7], tappo [PP 5]		
Dimensioni confezione (cm)	Diametro 8,7, altezza 11,2		
Imballo secondario	Vassolo di cartone [PAP 20]		
Numero pezzi per imballo	4		
Dimensione imballo secondario (cm)	Lunghezza 20, larghezza 20, altezza 12		
Codice interno prodotto	34320		
Cartoni per pallet	240		
Cartoni per strato	24		
Condizioni di trasporto	Automezzi refrigerati		
SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE			
Prodotto e confezionato da Latteria Sociale Chiuro - Società Cooperativa Agricola - Via Nazionale, Zona Artigianale, 23 - 23030 Chiuro (SO) Tel. 0342/482113 IT 03 1250 CE e-mail info@latteriachiuoro.it			

Emesso da Assicurazione Qualità il 10/10/2022

Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 02.05.2024
--	---	---

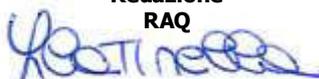
	34053 – YOGURT ALPIYO' BIOLOGICO NATURALE 500g	Doc: STP34053 REV: 00 PAG: 1 di 2
---	---	---

	AlpiYo Biologico NATURALE 500 g SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	Mod. 11 Rev.2 del 01/09/2023 Pag. 1 di 2
---	---	--



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	
Denominazione legale del prodotto	Yogurt intero naturale biologico
Denominazione commerciale del prodotto	Alpiyo Yogurt Biologico 500 g naturale

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Ingredienti	Yogurt* (latte fresco pastorizzato*, fermenti lattici vivi).*Biologico
Peso netto	500 g
Identificazione del lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza ed è indicato in etichetta.
Codice EAN	8008719001273
Istruzioni di utilizzo	Pronto al consumo. Una volta aperto va conservato chiuso in frigorifero e consumato entro 48 ore.
Shelf-life	Da consumare entro 40 giorni dalla data di produzione.
PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI	
Processo produttivo	Yogurt intero da latte pastorizzato, a coagulo rotto.
Dichiarazione HACCP	Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 2073/05, Reg. UE 2023/915 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale.
Dichiarazione OGM	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come "modificato geneticamente" in conformità ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di etichettatura di sostanze modificate e derivate da Organismi Geneticamente Modificati.
Dichiarazione allergeni	Latte e derivati del latte (incluso lattosio)
Dichiarazione imballaggi	Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)
Dichiarazione origine	Origine del latte: Italia

Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 28.11.2024
--	---	-------------------------------------



34053 – YOGURT ALPIYO' BIOLOGICO NATURALE 500g

 Doc: STP34053
 REV: 00
 PAG: 2 di 2

**AlpiYò Biologico
 NATURALE 500 g
 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

 Mod. 11
 Rev.2 del 01/09/2023
 Pag. 2 di 2
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche	Sapore	Acidulo	
	Consistenza	Cremosa	
	Aspetto	Bianco	
Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	Parametro	Valore	Tolleranza
	Enterobatteriacee	<100 ufc/g	Max
	Lieviti e Muffe	<100 ufc/g	Max
	pH	4,3	± 0,1
Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto	Energia	278 kJ 66 kcal	-
	Grassi	3,9 g	-
	di cui acidi grassi saturi	2,1 g	-
	Carboidrati	4,3 g	-
	di cui zuccheri	4,3 g	-
	Proteine	3,8 g	-
	Sale	0,12 g	-

CONSERVAZIONE E IMBALLAGGIO

Modalità di conservazione	Conservare a temperatura controllata da +1°C a + 4 °C
Imballo primario	Vasetto trasparente [PET1], sigillo di pellicola pelabile [PET/PE 7], tappo [PP 5]
Dimensioni confezione (cm)	Diametro 8,7, altezza 11,2
Imballo secondario	Vassoio di cartone [PAP 20]
Numero pezzi per imballo	4
Dimensione imballo secondario (cm)	Lunghezza 20, larghezza 20, altezza 12
Codice interno prodotto	36420
Cartoni per pallet	240
Cartoni per strato	24
Condizioni di trasporto	Automezzi refrigerati

SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Prodotto e confezionato da Latteria Sociale Chiuro - Società Cooperativa Agricola - Via Nazionale, Zona Artigianale, 23 - 23030 Chiuro (SO) Tel. 0342/482113 IT 03 1250 CE e-mail info@latteriachiuoro.it
 Rif.BIO Organismo di Controllo Cod. IT012 Operatore Controllato n.1687

Emesso da Assicurazione Qualità il 01/10/2024

Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 28.11.2024
---------------------------------------	---	--

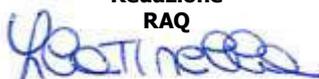
	34052 – YOGURT ALPIYO' NATURALE DELATTOSATO 500g	Doc: STP34052 REV: 00 PAG: 1 di 2
---	---	---

	<p style="text-align: center;"><i>AlpiYò Valtellina</i> NATURALE DELATTOSATO 500 g SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>	Mod. 11 Rev.1 del 04/01/2021 Pag. 1 di 2
---	---	--



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	
Denominazione legale del prodotto	<i>Yogurt intero naturale delattosato</i>
Denominazione commerciale del prodotto	<i>AlpiYò 500 g naturale delattosato</i>

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
Ingredienti	Yogurt (latte fresco pastorizzato intero della Valtellina delattosato, fermenti lattici vivi).
Peso netto	500 g
Identificazione del lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza ed è indicato in etichetta.
Codice EAN	8008719003185
Istruzioni di utilizzo	Pronto al consumo. Una volta aperto va conservato chiuso in frigorifero e consumato entro 48 ore.
Shelf-life	Da consumare entro 40 giorni dalla data di produzione
PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI	
Processo produttivo	Yogurt intero da latte pastorizzato, a coagulo rotto. Prodotto delattosato ottenuto mediante processo enzimatico con lattasi da latte fresco intero pastorizzato ed omogeneizzato. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.
Dichiarazione HACCP	Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale.
Dichiarazione OGM	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come "modificato geneticamente" in conformità al Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di etichettatura di sostanze modificate e derivate da Organismi Geneticamente Modificati.
Dichiarazione allergeni	Latte
Dichiarazione imballaggi	Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)
Dichiarazione origine	Origine del latte: Italia

Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 02.05.2024
--	---	-------------------------------------



34052 – YOGURT ALPIYO' NATURALE DELATTOSATO 500g

 Doc: STP34052
 REV: 00
 PAG: 2 di 2

 AlpiYò Valtellina
 NATURALE DELATTOSATO 500 g
 SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

 Mod. 11
 Rev.1 del 04/01/2021
 Pag. 2 di 2
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche	Sapore	Acidulo, di yogurt	
	Consistenza	Cremosa	
	Aspetto	Bianco	
Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	Parametro	Valore	Tolleranza
	Enterobatteriacee	<100 ufc/g	Max
	Lieviti e Muffe	<100 ufc/g	Max
Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto	pH	4,3	± 0,1
	Energia	278 kJ	-
		66 kcal	-
	Grassi	3,9 g	-
	di cui acidi grassi saturi	2,1 g	-
	Carboidrati	4,3 g	-
	di cui zuccheri	4,3 g	-
	lattosio	<0,1 g	-
	Proteine	3,8 g	-
Sale	0,12 g	-	

CONSERVAZIONE E IMBALLAGGIO

Modalità di conservazione	Conservare a temperatura controllata da +1°C a + 4°C
Imballo primario	Vasetto trasparente [PET1], sigillo di pellicola pelabile [PET/PE 7], tappo [PP 5]
Dimensioni confezione (cm)	Diametro 8,7, altezza 11,2
Imballo secondario	Vassoio di cartone [PAP 20]
Numero pezzi per imballo	4
Dimensione imballo secondario (cm)	Lunghezza 20, larghezza 20, altezza 12
Codice interno prodotto	34620
Cartoni per pallet	240
Cartoni per strato	24
Condizioni di trasporto	Automezzi refrigerati

SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE
 Prodotto e confezionato da Latteria Sociale Chiuro - Società Cooperativa Agricola - Via Nazionale, Zona Artigianale, 23 - 23030 Chiuro (SO) Tel. 0342/482113 IT 03 1250 CE e-mail info@latteriachiuoro.it

Emesso da Assicurazione Qualità il 13/04/2023

Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 02.05.2024
------------------------------------	--------------------------------------	--

	<h1>VALTELLINA CASERA DOP</h1>	Doc: STP-11101 REV: 05 PAG: 1 di 1
--	--------------------------------	--

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
11101	Latteria Sociale Valtellina	VALTELLINA CASERA DOP
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Formaggio semiduro semicotto DOP a media/lunga stagionatura prodotto con latte proveniente da stalle della provincia di Sondrio nel rispetto del DM 19.04.1995 e sotto il controllo del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto		Latte, sale, caglio - Crosta non edibile Stagionatura: minimo 70 giorni Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF-LIFE	CONTAMINANTI
Formaggio da tavola	TMC 90 gg dal confezionamento	Residui di contaminanti entro i limiti imposti da Reg. (UE) 2023/915 e successive modificazioni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONDIZIONI DI TRASPORTO	ALLERGENI e OGM
Temperatura +4°C/+6°C Umidità Relativa 90%	Automezzi refrigerati, da +4°C a +6°C	- LATTE Non sono presenti materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.

UNITA' DI VENDITA	FORMATO	TIPO IMBALLO PRIMARIO	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO	DIMENSIONI PRODOTTO (mm)		
					ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
1 pezzo	Cilindrico, 7,800 kg +/- 1,000	Carta			minimo 80	diametro 330/360	diametro 330/360
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO			DIMENSIONI IMBALLO (mm)		
7880	7800	/			minimo 80	diametro 330/360	diametro 330/360
IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)		
6	6	36	1	36	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
					65	80	120

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		
			VALORE	TOLLERANZA	
Chimiche	aw	Concentrazione	aw	0,94	Minimo
	pH		Unità pH	5	Minimo
	Umidità		%	41	+/- 4
	Sostanza Secca		%	59	+/- 4
	Grassi T.Q.		%	26	Minimo
	Grassi S.S.		%	47	Minimo
Microbiologiche	Salmonella	Numero di cellule vive	u.f.c./25g	Assenza	-
	Listeria monocytogenes		u.f.c./25g	Assenza	-
	Stafilococchi coag.+		u.f.c./g.	<100	-
	Escherichia coli		u.f.c./g.	<100	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	kcal/100 g	397	
	Grassi	Quantità	kJ/100 g	1.649	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 g	31	
	Carboidrati		g/100 g	25	
	di cui zuccheri		g/100 g	1,5	
	Proteine		g/100 g	< 0,1	
	Sale		g/100 g	28	
	g/100 g		1,5		
Organolettiche	Colore	Colore	chiaro		
	Sapore	Sapore	leggermente aromatico che si intensifica con la stagionatura		
	Consistenza	Consistenza	semiduro		
	Aspetto	Aspetto	occhiatura poco fitta, irregolare, crosta sottile e compatta		



RAZIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Latteria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 www.latteriavaltellina.eu – info@latteriavaltellina.eu	produzione via Stelvio, 139 – 23014 Delebio (SO) confezionamento via Trivate 1 – 23014 Delebio (SO) <div style="text-align: right;">  </div>

Redazione RAQ 	Approvazione DG 	Data emissione 17.05.2024
---	--	--

	VALTELLINA CASERA DOP PORZIONATO A FETTE IN ATMOSFERA PROTETTIVA	Doc: STP-11103 REV: 02 PAG: 1 di 1
--	---	--

CODICE PRODOTTO	MARCHIO COMMERCIALE	DENOMINAZIONE PRODOTTO
11103	Latteria Sociale Valtellina	VALTELLINA CASERA DOP Porzionato a fette in atmosfera protettiva
INFORMAZIONI AL CONSUMATORE		INGREDIENTI
Formaggio semiduro semicotto DOP a media/lunga stagionatura prodotto con latte proveniente da stalle della provincia di Sondrio nel rispetto del DM 19.04.1995 e sotto il controllo del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto, porzionato a fette di 250g circa a peso variabile e confezionato in atmosfera protettiva.		Latte, sale, caglio – Crosta non edibile Stagionatura: minimo 70 giorni Origine del latte: ITALIA
MODALITÀ D'USO	SHELF-LIFE	CONTAMINANTI
Formaggio da tavola	90 gg dal confezionamento	Residui di contaminanti entro i limiti imposti da Reg. (UE) 2023/915 e successive modificazioni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	CONDIZIONI DI TRASPORTO	ALLERGENI e OGM
Temperatura max +6°C	Automezzi refrigerati, max +6°C	- LATTE Non sono presenti materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.

UNITA' DI VENDITA	FORMATO	TIPO IMBALLO PRIMARIO	CODICE EAN CONFEZIONE	CODICE EAN IMBALLO	DIMENSIONI PRODOTTO (mm)			
Cartone da 12 pezzi	fetta da 250 g circa	Flow pack	 2 733890 000000	 98013781111037	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
					85	120	25	
PESO LORDO (g)	PESO NETTO (g)	TIPO IMBALLO SECONDARIO	DIMENSIONI IMBALLO (mm)			ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ
3080	3000	Cartone	115	200	300			
IMBALLI PER STRATO	STRATI PER PALLET	IMBALLI PER PALLET	PEZZI PER IMBALLO	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET (cm)			
16	6	96	12	1152	ALTEZZA	LARGHEZZA	PROFONDITÀ	
					84	80	120	

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		
			VALORE	TOLLERANZA	
Chimiche	aw	Concentrazione	aw	0,94	Minimo
	pH		Unità pH	5	Minimo
	Umidità		%	41	+/- 4
	Sostanza Secca		%	59	+/- 4
	Grassi T.Q.		%	26	Minimo
	Grassi S.S.		%	47	Minimo
Microbiologiche	Salmonella	Numero di cellule vive	u.f.c./25g	Assenza	-
	Listeria monocytogenes		u.f.c./25g	Assenza	-
	Stafilococchi coag.+		u.f.c./g.	<100	-
	Escherichia coli		u.f.c./g.	<100	-
Nutrizionali	Energia	Cont. calorico	kcal/100 g	416	
			kJ/100 g	1.727	
	Grassi	Quantità	g/100 g	34	
	di cui acidi grassi saturi		g/100 g	20	
	Carboidrati		g/100 g	0,6	
	di cui zuccheri		g/100 g	0	
	Proteine		g/100 g	27	
Sale	g/100 g	1,8			
Organolettiche	Colore	Colore	chiaro		
	Sapore	Sapore	leggermente aromatico che si intensifica con la stagionatura		
	Consistenza	Consistenza	semiduro		
	Aspetto	Aspetto	occhiatura poco fitta, irregolare, crosta sottile e compatta		



RAGIONE SOCIALE	STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Latteria Sociale Valtellina s.c.a. Via Stelvio, 139 – 23014 Delebio SO PIVA 00071150148 Tel 0342 685368 – Fax 0342 684263 www.latteriaivalentellina.eu – info@latteriaivalentellina.eu	produzione via Stelvio, 139 – 23014 Delebio (SO) confezionamento <div style="text-align: center;">  </div>

Redazione RAO 	Approvazione DIR 	Data emissione 19/06/2024
---	--	--

	SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTI FINITI <u>GRANA PADANO cubetti</u>	Cod. ST/PFI/14 R09 05/06/2024
--	--	-------------------------------------

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Denominazione: Formaggio GRANA PADANO DOP

Descrizione: formaggio DOP semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, ottenuto da latte vaccino con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio Tutela Formaggio Grana Padano.

Ingredienti: latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo.

CARATTERISTICHE FISICHE delle FORME

Forma: Cilindrica, scalzo leggermente convesso o quasi dritto, facce piane leggermente orlate.

Dimensioni: Diametro da 35 a 45 cm; Altezza scalzo da 18 a 25 cm.

Peso: da 24 a 40 kg

Marcatura scalzo: nelle fascere rombetti Grana Padano e bollo di origine con matricola caseificio e sigla mese di produzione, a 9 mesi marchio a fuoco di qualità con simbolo del Consorzio; bollatura sanitaria.

CARATTERISTICHE CHIMICHE (Valori medi)

Umidità	32%
Grasso sul secco	min 32%

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Energia	1654 kJ - 398 kJ
Grassi	29g
di cui grassi saturi	18g
Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
Fibre	0,0g
Proteine	33g
Sale	1,5g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Muffe	<600 ufc/g
Lieviti	<10.000 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc /g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc /g
Listeria monocytogenes	assente / 25 g
Salmonella spp	assente / 25 g

Redige CQ		Approva RAQ	
Data	Firma	Data	Firma
05/06/2024		05/06/2024	 <small>CASEIFICI GRANTERRE S.P.A. Sede Legale e Amministrativa: Via Polonini 30-33/1122 MODENA Stabilimento produttivo e uffici commerciali: Via Rezzola, 21 41026 Sommacampagna (VR) Cod. Fisc. e P. IVA: 01299680333</small>

	LOGISTIC SHEET (Specifica di confezionamento)	Cod. ST/PR2/99 R04 ver. 29/11/2024
---	--	--

PRODUCT IDENTIFICATION (Identificazione del prodotto)					
Product Code: (Codice Prodotto)		AG2216/0016	Name of Product: (Codice Prodotto)		GRANA PADANO DOP CUBETTI 120 G CONS.
EAN Code/Unit (Ean 13)		EAN Code/Case (Ean Imballo)		ITF 14 Code/Case (Ean 14)	
8003518100400				18003518922160	
Shelf Life: (Durabilità)			Storage: (Conservazione)		+ 4°/8° C
120 GIORNI / DAYS					
Size/Weights (Dimensioni/Pesi)		Height (Altezza) mm	Width (Larghezza) mm	Depth (Profondità) mm	Net Weight (Peso Netto) kg
Unit (Pezzo)		185	140	25	0,120
Box (Collo)		130	320	240	1,920
Pallet		1.180	800	1.200	184,320
Packaging: Unit x Box (Pezzi per Cartone)		16	Boxes per Pallet (Cartoni per Pallet)		Boxes per Layer X N° of Layers (Cartoni per Strato X N° di Strati)
					12 x8
Packaging		Type (Tipo)	Weight (Peso) kg		
Unit (Pezzo)		Plastic (Plastica)	0,006		
Box (Collo)		Carton (Cartone)	0,250		
Product Class: (Classe di Prodotto)		10-12 MESI			
Custom Code: (Codice Doganale)		04069061			

This document contains details under the property of CASEIFICI GRANTERRE Spa. Any use of this document by third parties without authorisation from the CASEIFICI GRANTERRE company is strictly forbidden.

Questo documento contiene dettagli di proprietà di CASEIFICI GRANTERRE Spa. Ogni utilizzo di questo documento da terzi senza autorizzazione dell'azienda CASEIFICI GRANTERRE è vietato.