

GRAN MORAVIA

Ultimo agg./ Last update
30/07/2017

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	521309
Descrizione	Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte termizzato con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca proveniente da due mungiture giornaliere			
Ingredienti	LATTE, sale, caglio vegetale. Conservante: E1105 lisozima - proteina naturale dell'UOVO			
Crosta	Dura di colore giallo intenso	Peso	36 kg	
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	/	
Aspetto interno	Di colore giallo intenso			
Struttura	Leggermente granulosa			
Sapore e aroma	Caratteristico del formaggio stagionato, intenso ma gradevole			
Stagionatura	/	Temperatura di conservazione	max + 18°C	
Shelf-life (gg)	/			
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio), UOVA e derivati			
Paese di origine ingrediente primario	Rep. Ceca	Paese di trasformazione	Rep. Ceca	
Glutine	Assente	OGM	Assente	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal) 1573 - 378

GRASSI (g)	28,0
di cui ac. grassi saturi (g)	20,0
CARBOIDRATI (g)	0,6
di cui zuccheri (g)	0,0

PROTEINE (g)	31,0
SALE (g)	1,4

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	32 - 38
Residuo secco %	62 - 68
Grasso ss %	> 32
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

GRAN MORAVIA

Ultimo agg./ Last update
30/07/2017

Category	CHEESE	Cod.	521309
Description	Semi-fat hard cheese, cooked and slow maturated, produced with thermized milk, with fermentation acidity clot. The cow's milk come from two daily milkings		
Ingredients	MILK, salt, vegetable rennet. Preservative: E1105 lysozyme - EGG protein		
Rind	Hard yellow in color	Peso	36 kg
Selling unit	Wheel	Size	/
Internal appearance	Intense yellow colored		
Texture	Slightly granular		
Taste and smell	Characteristic of aged cheese, intense but pleasant		
Ageing	/	Storage Temperature	max + 18°C
Shelf-life	/		
Allergens	MILK (including lactose), EGGS and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Rep. Ceca	Processing country	Rep. Ceca

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal) 1573 - 378

FAT (g)	28,0
of which saturates (g)	20,0
CARBOHYDRATE (g)	0,6
of which sugars(g)	0,0

PROTEIN (g)	31,0
SALT (g)	1,4

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	32 - 38
Dry Matter (%)	62 - 68
Fat in dry matter (%)	> 32
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

GRAN MORAVIA

Ultimo agg./ Last update
30/07/2017

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma cilindrica/wheel	cod	521309
Peso unitario- unit weight	36 kg	UV per cartone- SU per box (*)	/
Packaging 1	/	Shelf life (giorni-days)	/
Packaging 2			

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging 1		Shelf life (giorni/days)	
Packaging 2			

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging 1		Shelf life (giorni-days)	
Packaging 2			

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging 1		Shelf life (giorni/days)	
Packaging 2			

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit