

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>Raspa d'oro di formaggio Bella Lodi® in ATM</b>	
<b>CATEGORIA DI PRODOTTO</b>	Raspadura di formaggio duro italiano	
<b>INGREDIENTI</b>	Latte, sale, caglio non animale (Chimosina)	
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Italia	
<b>CARATTERISTICHE ESTERNE</b>		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Forma:	sfoglia di formaggio
	Struttura della pasta:	finemente granulosa
	Colore della pasta:	da bianco a giallo paglierino chiaro
	Sapore:	dolce tipico; non piccante
<b>VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g)</b>	Grasso (g): di cui acidi grassi saturi:	28 g 18 g
	Proteine (g):	33 g
	Sale (g):	1,30 g
	Carboidrati (g): di cui zuccheri:	<0,01 g <0,01 g
	Energia: 384 kcal /	1.597 kj
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (reg. CE 2073/2005 e 1441/2007)</b>	Listeria monocytogenes	assente/25 g
	Salmonella spp.	assente/25 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	<100 ufc/g
	Escherichia coli	<100 ufc/g
<b>ALLERGENI (all. III bis DIR. 2003/89/CE; all. II Reg. (UE) N. 1169/2011);</b>	Latte come materia prima	
<b>OGM ( Reg. CE 1829/2003-1830/2003)</b>	Il prodotto non contiene OGM	
<b>MARCHIO DI IDENTIFICAZIONE STABILIMENTO</b>	IT 03 028 CE (caseificio) - IT 03 104 CE (confezionamento/distribuzione)	
<b>CONFEZIONE</b>	Vaschetta in ATM, peso fisso o variabile	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare ad una temperatura massima di +8° C	
<b>T.M.C.</b>	61 giorni	
<b>TRASPORTO</b>	Conservare ad una temperatura massima di +8° C	
<b>DESTINAZIONE USO</b>	Tutte le categorie di consumatori (inclusa popolazione vulnerabile quale bambini ed anziani)	
<b>INDICAZIONI AL CONSUMATORE</b>		
<b>CARATTERISTICHE CERTIFICATE</b>	<b>ASSENZA DI LATTOSIO ( &lt;0,01 g/100 g).</b>	