**CONSORZIO PRODUTTORI LATTE**
**Soc. Agr. Coop. CENTRALE DEL LATTE DI CESENA**
Via Violone di Gattolino, 201 Martorano di Cesena (FC)
Cod. Fisc. e P. IVA 00143370401 – REA n. 70592
Reg. Impr. Forlì-Cesena n. 3345
Iscrizione Albo Soc. Coop. n. A106673
Segreteria: Tel. 0547/380292 - Fax 0547/384897
sito: www.centralelattecesena.it

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO n° 63

| DENOMINAZIONE | GROTTONE DI ROMAGNA S/V |
|---|---|
| | |
| **Ingredienti** | LATTE vaccino pastorizzato, sale marino (1,8%), caglio e fermenti lattici |
| **Allergeni** | Latte |
| **Genere merceologico** | Formaggi Stagionati |
| **Codice Aziendale** | 369 |
| **Modalità di conservazione** | Il prodotto necessita di uno stoccaggio a temperature ≤ 8°C |
| **Scadenza** | ≤ 6 mesi successivi al mese di confezionamento |
| **Provenienza del latte** | Dagli allevamenti dei nostri soci delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini, Ferrara e Bologna, con tracciabilità giornaliera fino alla stalla di origine. |

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

| | | |
|---|---|---|
| **Valori nutrizionali medi** per 100 g di prodotto | Energia | 1826 kJ / 440 kcal |
| | Grassi | 37 g |
| | di cui acidi grassi saturi | 27 g |
| | Carboidrati | 0,7 g |
| | di cui zuccheri | 0,7 g |
| | Proteine | 26 g |
| | Sale | 0,08 g |

## INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

| | | |
|---|---|---|
| **Criteri microbiologici ufficiali** | *Listeria monocytogenes* | assente in 25 g |
| | *Salmonella spp.* | assente in 25 g |
| | *E. Coli* | <100 ufc/g |
| | Stafilococchi coagulasi positivi | <100 ufc/g |

| PACKAGING E IMBALLO | |
|---|---|
| **Codice EAN** | 2416104 |
| **Formato del prodotto** | 300 g a peso variabile |
| **Materiale della confezione con dichiarazione ambientale** | Sacchetto: 7 – Plastica<br>Verifica le disposizioni del tuo Comune |
| **Dimensioni prodotto (cm)** | Diametro 28 circa – Altezza 14 circa |
| **Imballo** | Scatola in cartone a perdere |
| **Dimensioni imballo (cm)** | Base 30x30 circa – Altezza 18 circa |
| **Unità di vendita** | Pezzo singolo |

| INFORMAZIONI AGGIUNTIVE | |
|---|---|
| **Destinazione d'uso** | Genere di largo consumo. Prodotto non indicato alle persone intolleranti al lattosio e allergiche alle proteine del latte. |
| **Informazioni aggiuntive** | Formaggio a pasta compatta con stagionatura minima di 9 mesi e affinatura in grotta di 2 mesi.<br>Senza conservanti. Crosta non edibile.<br>Assenza di OGM |
| **Approval number** | IT 08 133 UE |