



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

### SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	<b>FORMAGGIO A PASTA DURA BIO</b>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore	Bianco – paglierino chiaro, uniforme, assenza di particelle estranee
	Odore	Fragrante, delicato, assenza di note anormali ed estranee, quali rancido, muffa o cotto
	Sapore	Gradevole, ricco, assenza di note estranee indicanti un processo di alterazione in atto
	Consistenza	Non polverulento, omogeneo, assenza di particelle estranee
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte*</b> , sale, enzima coagulante*. * Prodotto da agricoltura biologica.	
<b>Allergeni presenti come ingredienti</b>	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	
<b>Allergeni lavorati nello stabilimento</b>	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b>	Grassi	23 g
	di cui ac.grassi saturi	16 g
	Carboidrati	0 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	35 g
	Fibre	0 g
	Sale	1,8 g
Energia	349 Kcal 1.455 KJ	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	E.Coli	Max. 100 ufc/g
	Stafilococchi coag.+	Max. 100 ufc/g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Lieviti	Max. 15.000 ufc/g
	Muffe	Max. 100 ufc/g
	Ocratossine, Aflatossine, Micotossine	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>	Lattosio	< 0,01 g
	Calcio	1,150 mg
	Cromo	0,0022 mg
	Ferro	0,108 mg
	Fosforo	790 mg
	Iodio	0,0094 mg
	Magnesio	36,2 mg
	Manganese	0,0264 mg
	Molibdeno	0,0074 mg
	Potassio	101 mg
	Rame	0,377 mg
	Selenio	0,0224 mg
	Sodio	720 mg
	Zinco	3,58 mg
	Colesterolo	67,0 mg
	Acido folico	< 6,0 µg
	Biotina	0,49 µg
	Vitamina B1	0,048 mg
	Vitamina A	0,171 mg
	Vitamina B12	4,2 µg
	Vitamina B2	0,44 mg
	Vitamina B6	0,037 mg
	Vitamina E	0,348 mg
	Vitamina PP	0,086 mg
	Acqua	36,0 g
	Ceneri	5,23 g
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
Metalli pesanti		
<b>Origine</b>	Latte	Austria
	Sale	Austria
	Enzima coagulante	Paesi bassi
<b>Codice articolo</b>	FORMAGGIODUROBIO	
<b>Shelf life</b>	12 mesi	



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

<b>Imballo</b>	Sacchi in carta multistrato da 25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 1/2,5 Kg/500 gr. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)
<b>Stoccaggio e conservazione</b>	Conservare a temperatura di 4°C +/- 2
<b>Dichiarazione OGM</b>	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).
<b>Trattamenti</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		NO	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI			SI	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI

ST06. FORMAGGIO A PASTA DURA BIO

Rev04 del 20.04.2020