



Rev. 5 del 11.02.2025

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:		FORMAGGIO KINARA - 500 g	
PRODUCT TECHNICAL SHEET			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO KINARA CON CAGLIO VEGETALE DA FIORI DI CARDO		
SALES NAME	Kinara cheese with vegetable rennet from thistle flowers		
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura da tavola e da grattugia a caglio vegetale, senza conservanti e senza lattosio.		
DESCRIPTION	Hard cheese made with vegetable rerrent without preservatives and lactose free.		
CODICE INTERNO/ORDINI	GK500	EAN pv	Peso fisso
INTERNAL CODE/ ORDERS		EAN pv	Fixed weight
CODICE EAN	8001408875032		
EAN CODE			
STATO E REGIONE DI PRODUZIONE	Italia, Piemonte		
STATE AND REGION OF PRODUCTION	Italy, Piedmont		
INGREDIENTI	LATTE crudo, sale, caglio vegetale (Cynara cardunculus).		
INGREDIENTS	Raw MILK, salt, vegetable rennet (Cynara cardunculus).		
LATTE	Vaccino del Piemonte, ITALIA		
MILK	Cow's milk from Piedmont, ITALY		
CARATTERISTICHE TECNICHE ED ORGANOLETTICHE	FORMA: triangolare	STAGIONATURA: > 12 mesi	
TECHNICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Appearance: triangular	Seasoning: > 12 months	
	PESO: 500 g calibrato	CROSTA: edibile, si consiglia comunque di trattarla/lavarla.	
	Weight: 500 g calibrated	Rind: edible, it is advisable to treat/wash it.	
	PASTA: dura	PROFUMI: freschi con note erbacee	
	Texture: hard	Flavour: fresh with herbaceous notes	
	OCCHIATURA: assente	SAPORI: sapido ed intenso	
	Holes: absent	Taste: savory and intense	
SHELF LIFE	365 gg dalla data di confezionamento		
SHELF LIFE	365 days from the date of packaging		
CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Conservare in frigorifero tra 1-6 °C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.		
CONSERVATION AND TRANSPORT	Store at refrigerated temperature between 1 and 6 °C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.		
MODALITA' DI IMPIEGO	A scaglie o grattugiato.		
HOW TO USE	Flaky or grated.		
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Un bianco frizzante, non troppo dolce, lo rende ottimo come aperitivo, mentre un rosso di buona struttura o una birra non troppo amara sono i compagni naturali di questo formaggio dal gusto fresco e delicato.		
RECOMMENDED PAIRINGS	A sparkling white, not too sweet, makes it great as an aperitif, while a red wine with a good structure or a beer not too bitter are the natural companions of this cheese with a fresh and delicate taste.		
VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 g)	Energia: 1661 kJ/ 400 kcal		
NUTRITIONAL VALUES (AVERAGE VALUES PER 100 g)	Energy: 1661 kJ/ 400 kcal		
	Grassi: 30 g	di cui acidi grassi saturi: 19 g	
	Fat: 30 g	of which saturated fat: 19 g	
	Carboidrati: 1,4 g	di cui zuccheri: < 0,5 g	
	Carbohydrates: 1,4 g	of which sugars: < 0,5 g	
	Proteine: 31 g	Sale: 1,7 g	
	Protein: 31 g	Salt: 1,7	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Umidità: 34%	pH: 5,2-5,7 Unità di pH	
CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS	Humidity: 34%	pH: 5,2-5,7 Unit of pH	
(valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)	Residuo secco: 66%	Acqua libera Aw: 0,90-0,94	
(average values that may vary as the cheese ages)	Dry residue: 66%	Free water: 0,90-0,94	
	Grasso sulla s.s.: 45 %		
	Fat on dry matter: 45 %		
IMBALLO PRIMARIO	Materiale: Busta alimentare sottovuoto trasparente con incarto parziale		
PRIMARY PACKAGING	Material: transparent vacuum food bag with partial wrapping		
	Dimensioni: 90 x 50 x 190 mm (L x P x H)		
	Dimensions: 90 x 50 x 190 mm (W x D x H)		
	Note:		
	Note:		

IMBALLO SECONDARIO
SECONDARY PACKAGING

Materiale: cartone
Material: cardboard

Pezzi per scatola: 6
Pieces for box: 6

Dimensioni: 205 x 205 x 145 mm (L x P x H)
Dimensions: 205 x 205 x 145 mm (W x D x H)

Note: EAN 14: 08001408875032
Note:

PALLETIZZAZIONE
PALLETIZING

Nr scatole: 60 Cases No.: 60
Per strato: 15 By layer: 15
Nr piani: 4 Layers: 4
Peso: 200 kg circa Weight: 200 kg
Note:
Notes:

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
Conformi al Reg. CE n° 2073/2005 e 1441/2007.
In accordance with Reg. EC No 2073/2005 and 1441/2007.

Listeria monocytogenes: assente in 25 g
Listeria monocytogenes: absent in 25 g
Salmonella spp.: assente in 25 g
Salmonella spp.: absent in 25 g
Enterotossine stafilococciche: non rilevabili in 25 g
Staphylococcal enterotoxins: not detectable in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi: m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
Staphylococcus coagulase positive: m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
Escherichia coli: < 10 ufc/ml
Escherichia coli: < 10 ufc/ml

ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011)
ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)

LATTE e prodotti a base di latte PRESENTE
MILK and milk products Present

NOTE

Il tenore residuo di lattosio è inferiore a 0,1 g per 100 g = SENZA LATTOSIO. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

NOTES

The residual lactose content is less than 0,1 g for 100 g = LACTOSE FREE. The product contains glucose and galactose as a consequence of the cleavage of lactose.

BOLLO CE
EC HEALTHMARK

PRODUTTORE IT 01 33 UE Centro di confezionamento indicato in etichetta
Manufacturer Packaging centre indicated on the label