



Rev. 4 del 14.02.2025

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:		SELEZIONE FIANDINO - SV 500 g	
PRODUCT TECHNICAL SHEET			
DENOMINAZIONE DI VENDITA		FORMAGGIO SELEZIONE FIANDINO	
SALES NAME			
DESCRIZIONE		Formaggio a pasta dura cotta e a lunga stagionatura con crosta gialla dorata.	
DESCRIPTION		Hard cheese with long maturation with golden yellow crust.	
CODICE INTERNO/ORDINI		SF500	EAN pv
INTERNAL CODE/ORDERS			EAN pv
CODICE EAN		8001408875117	
EAN CODE			
STATO E REGIONE DI PRODUZIONE		Italia, Piemonte	
STATE AND REGION OF PRODUCTION		Italy, Piedmont	
INGREDIENTI		LATTE crudo, sale, caglio.	
INGREDIENTS		Raw MILK, salt, rennet.	
LATTE		Vaccino del Piemonte, ITALIA	
MILK		Cow's milk from Piedmont, ITALY	
CARATTERISTICHE TECNICHE ED ORGANOLETTICHE		FORMA: triangolare	STAGIONATURA: > 14 mesi
		Appearance: triangular	Seasoning: > 14 mesi
		PESO: 500 g e	CROSTA: edibile, si consiglia comunque di trattarla/lavarla.
		Weight: 500 g e	Rind: edible, it is advisable to treat/wash it.
		PASTA: dura	PROFUMI: intensi con note di fieno
		Texture: hard	Flavour: intense with notes of hay
TECHNICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		OCCHIATURA: assente	SAPORI: moderatamente sapido
		Holes: absent	Taste: moderately savory
SHELF LIFE		365 gg dalla data di confezionamento	
SHELF LIFE		365 days from the packaging date	
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		Ottimo come aperitivo, a scaglie o grattugiato.	
HOW TO USE		Excellent as an aperitif, flakes or grated.	
ABBINAMENTI CONSIGLIATI		Un bianco frizzante, se servito come aperitivo, o un rosso di buona struttura sono i compagni naturali di questo formaggio, che la famiglia Fiandino spesso abbina anche ad un'ottima birra artigianale d'abbazia.	
RECOMMENDED PAIRINGS		A sparkling white wine, if served as an aperitif, or a red wine of good structure are the ideal combination for this cheese that Fiandino family often combines with an excellent abbey craft beer.	
VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 g)		Energia: 1680 kJ/ 404 kcal	
NUTRITIONAL VALUES (AVERAGE VALUES PER 100 g)		Energy: 1680 kJ/ 404 kcal	
		Grassi: 30 g	di cui acidi grassi saturi: 20 g
		Fat: 30 g	of which saturated fat: 20 g
		Carboidrati: 1,5 g	di cui zuccheri: 1,5 g
		Carbohydrates: 1,5 g	of which sugars: 1,5 g
		Proteine: 32 g	Sale: 2,0 g
		Protein: 32 g	Salt: 2,0 g
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		Umidità: 33 %	pH: 5,0-5,5 Unità di pH
CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS		Humidity: 33 %	pH: 5,0-5,5 Unit of pH
(valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)		Residuo secco: 67 %	Acqua libera Aw: 0,89-0,94
(average values that may vary as the cheese ages)		Dry residue: 67 %	Free water: 0,89-0,94
		Grasso sulla s.s.: 44 %	
		Fat on dry matter: 44 %	
IMBALLO PRIMARIO		Materiale: busta alimentare sottovuoto	
PRIMARY PACKAGING		Material: vacuum food bag	
		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: 12
Pieces for box: 12

Dimensioni: 300 x 240 x 180 mm (L x P x H)
Dimensions: 300 x 240 x 180 mm (W x D x H)

Note: EAN 14: 08001408875117
Notes:

PALLETIZZAZIONE
PALLETIZING

Nr scatole: 120 Cases No.: 120
Per strato: 12 By layer: 12
Nr piani: 10 Layers: 10
Peso netto: 720 kg circa Net weight: about 720 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

BOLLO CE
EC HEALTHMARK

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