

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO:</b> <i>PRODUCT TECHNICAL SHEET</i>	<b>KINARA AL TARTUFO - 200 g</b>	
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> <i>SALES NAME</i>	<b>KINARA CON CAGLIO VEGETALE DA FIORI DI CARDO E TARTUFO</b> Kinara with vegetable rennet from thistle flowers and truffle.	
<b>DESCRIZIONE</b> <i>DESCRIPTION</i>	<b>Formaggio a pasta dura da tavola e da grattugia a caglio vegetale con aggiunta di tartufo, senza conservanti e senza lattosio.</b> Hard cheese made with vegetable rennet and truffle without preservatives and lactose free.	
<b>CODICE INTERNO/ORDINI</b> <i>INTERNAL CODE/ORDERS</i>	<b>T200I</b>	<b>EAN pv</b> EAN pv
<b>CODICE EAN</b> <i>EAN CODE</i>	<b>8001408876770</b>	
<b>STATO E REGIONE DI PRODUZIONE</b> <i>STATE AND REGION OF PRODUCTION</i>	<b>Italia, Piemonte</b> Italy, Piedmont	
<b>INGREDIENTI</b> <i>INGREDIENTS</i>	<b>LATTE, composto a base di tartufo estivo triturato (1,5%) (ingredienti: tartufi estivi 68% (<i>Tuber aestivum</i> Vitt. ), sugo di cottura dei tartufi estivi (tartufi estivi, acqua, sale), acqua, sale, aroma), sale, caglio vegetale (<i>Cynara cardunculus</i>).</b> MILK, a composed of chopped summer truffles (1,5%) (ingredients: summer truffles 68% ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt.), summer truffles cooking sauce (summer truffles, water, salt), water, salt, aroma), salt, vegetable rennet ( <i>Cynara cardunculus</i> ).	
<b>LATTE</b> <i>MILK</i>	<b>Vaccino del Piemonte, ITALIA</b> Cow's milk from Piedmont, ITALY	
<b>CARATTERISTICHE TECNICHE ED ORGANOLETTICHE</b> <i>TECHNICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	<b>FORMA: triangolare</b> <i>Appearance: triangular</i>	<b>STAGIONATURA: &gt; 12 mesi</b> <i>Seasoning: &gt; 12 months</i>
	<b>PESO: 200 g calibrato</b> <i>Weight: 200 g calibrated</i>	<b>CROSTA: edibile, si consiglia comunque di trattarla/lavarla.</b> <i>Rind: edible, it is advisable to treat/wash it.</i>
	<b>PASTA: dura</b> <i>Texture: hard</i>	<b>PROFUMI: freschi con note di tartufo</b> <i>Flavour: fresh with truffle notes</i>
	<b>OCCHIATURA: assente</b> <i>Holes: absent</i>	<b>SAPORI: sapido ed intenso</b> <i>Taste: savory and intense</i>
<b>SHELF LIFE</b> <i>SHELF LIFE</i>	<b>300 gg</b> 300 days	
<b>CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b> <i>CONSERVATION AND TRANSPORT</i>	<b>Conservare in frigorifero tra 1-6 °C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.</b> Store at refrigerated temperature between 1 and 6 °C. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.	
<b>MODALITA' DI IMPIEGO</b> <i>HOW TO USE</i>	<b>A scaglie o grattugiato.</b> Flaky or grated.	
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b> <i>RECOMMENDED PAIRINGS</i>	<b>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.</b> 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.	
<b>VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 g)</b> <i>NUTRITIONAL VALUES (AVERAGE VALUES PER 100 g)</i>	<b>Energia: 1772 kJ/ 427 kcal</b> <i>Energy: 1772 kJ/ 427 kcal</i>	
	<b>Grassi: 33 g</b> <i>Fat: 33 g</i>	<b>di cui acidi grassi saturi: 19 g</b> <i>of which saturated fat: 19 g</i>
	<b>Carboidrati: 1,4 g</b> <i>Carbohydrates: 1,4 g</i>	<b>di cui zuccheri: &lt; 0,5 g</b> <i>of which sugars: &lt; 0,5 g</i>
	<b>Proteine: 31 g</b> <i>Protein: 31 g</i>	<b>Sale: 1,7 g</b> <i>Salt: 1,7</i>
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b> <i>CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	<b>Umidità: 31 %</b> <i>Humidity: 31 %</i>	<b>pH: 5,61 Unità di pH</b> <i>pH: 5,61 Unit of pH</i>
	<b>Residuo secco: 69 %</b> <i>Dry residue: 69 %</i>	<b>Acqua libera Aw: 0,901</b> <i>Free water: 0,901</i>
	<b>Grasso sulla s.s.: 48 %</b> <i>Fat on dry matter: 48 %</i>	
<b>IMBALLO PRIMARIO</b> <i>PRIMARY PACKAGING</i>	<b>Materiale: Busta alimentare sottovuoto trasparente con incarto parziale</b> <i>Material: transparent vacuum food bag with partial wrapping</i>	
	<b>Dimensioni: 70 x 30 x 180 mm (L x P x H)</b> <i>Dimensions: 70 x 30 x 180 mm (W x D x H)</i>	
	<b>Note:</b> <i>Note:</i>	

IMBALLO SECONDARIO  
SECONDARY PACKAGING

**Materiale: cartone**  
*Material: cardboard*

**Pezzi per scatola: 14**  
*Pieces for box: 14*

**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: 08001408876770  
*Notes:*

**PALLETIZZAZIONE**  
*PALLETIZING*

**Nr scatole: 60** *Cases No.: 60*  
**Per strato: 15** *By layer: 15*  
**Nr piani: 4** *Layers: 4*  
**Peso: 190 kg circa** *Weight: 190 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: m=M= 100 ufc/g** *Reg. CE 1441/07 categoria 1.3.*  
*Listeria monocytogenes: m=M= 100 ufc/g* *EC Reg. 1441/07 category 1.3.*  
**Salmonella spp.: assente in 25 g** *Reg. CE 1441/07 categoria 1.11.*  
*Salmonella spp.: absent in 25 g* *EC Reg. 1441/07 category 1.11.*  
**Enterotossine stafilococciche: non rilevabili in 25 g** *Reg. CE 1441/07 categoria 1.21.*  
*Staphylococcal enterotoxins: not detectable in 25 g* *EC Reg. 1441/07 category 1.21.*  
**Stafilococchi coagulasi positivi: m=100 ufc/g** *Reg. CE 1441/07 categoria 2.2.4.*  
**M=1000 ufc/g**  
*Staphylococcus coagulase positive: m=100 ufc/g* *EC Reg. 1441/07 category 2.2.4.*  
*M=1000 ufc/g*  
**Escherichia coli: < 10 ufc/ml** *Piano HACCP interno*  
*Escherichia coli: < 10 ufc/ml* *HACCP Plan*

**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 CE**  
*Manufacturer*

**CONFEZIONATORE** **IT 08 350 CE**  
*Packager*