



I TRADIZIONALI MARZOLINO TOSCANO senza lattosio



COD.	MZBM	PESO / WEIGHT	1,000 kg peso variabile – lb 2,2 variable weight
------	------	---------------	--



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Formaggio misto prodotto con latte vaccino e ovino, caratterizzato dal trattamento in crosta con concentrato di pomodoro che, oltre ad attribuire una colorazione rossa brillante, assume altresì una funzione protettiva. La tradizione vuole l'abbinamento di due forme fin dai primi giorni di vita del formaggio: accoppiate fra di loro vengono poi rivoltate svariate volte durante la breve stagionatura per dare origine alla caratteristica forma trapezoidale. La pasta è elastica, morbida e liscia, caratterizzata da piccole occhiature discontinue. È tipico il suo sapore latteo dato dall'abbinamento di latte vaccino e ovino. L'aggiunta di uno speciale enzima delattosante lo rende adatto anche ai soggetti intolleranti al lattosio. *A mixed cheese made from cow's and sheep's milk, characterised by the treatment of the rind with tomato paste, which not only gives it a bright red colour, but also has a protective function. Tradition dictates that two cheeses are coupled together from the earliest days: they are then turned over several times during the short maturing period to give rise to the characteristic trapezoidal shape. The paste is elastic, soft and smooth, characterised by small, discontinuous eyes. Its milky flavour is typical, given by the combination of cow's and sheep's milk. The addition of a special delactosing enzyme makes it also suitable for lactose-intolerant individuals.*

ALLERGENI / ALLERGENS

CONTIENE CONTAINS	Latte (proteine del latte) Milk (milk's proteins)
PUO' CONTENERE MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLAN	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio Milk and milk products Nuts

Senza glutine – *Gluten free*

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte vaccino e ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con concentrato di pomodoro e conservanti E235, E202. Lattosio <0,01%. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.
Pasteurized cow and sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with tomato concentrate and preservatives: E235, E202. Lactose <0.01%. The product contains glucose and galactose as a result of the breakdown of lactose.

Origine del latte: Italia* - *Origin of milk: Italy*

*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.

Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product)

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 37°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; sfufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 15/30 gg. Prima della vendita trattamento con concentrato di pomodoro e anti muffa superficiale.
Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 37°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 15/30 days. Before selling tomato concentrate and anti-mold treatment on surface.

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C.

180 days from the packaging date, at +4 / +8°C.

DESTINAZIONE USO / INTENDED USE

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.
General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.

MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE

Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.
Inedible rind, cheese to be consumed after removal of the rind.

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea
The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

IMBALLAGGIO / PACKAGING

3 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	3 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12
6 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	6 pcs per box Size (cm): 40 x 40 x 12

UNITA' DI IMBALLO / FORWARDING

Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70
Cartoni per strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 42	Boxes per layer: 6 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 42

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION

Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C.
We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C

DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSION

Diametro / diameter: 12,5 cm Altezza / height: 9 cm

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:

2218741

Nutrition Facts

1 servings per container

Serving size **28**

Amount Per Serving

Calories **100**

% Daily Value*

Total Fat 8g **10%**

Saturated Fat 6g **30%**

Trans Fat 0g

Cholesterol 25mg **8%**

Sodium 150mg **7%**

Total Carbohydrate 0g **0%**

Dietary Fiber 0g **0%**

Total Sugars 0g

Includes 0g Added Sugars **0%**

Protein 6g **12%**

Vitamin D 0.2mcg **0%**

Calcium 170mg **15%**

Iron 0mg **0%**

Potassium 40mg **0%**

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Energia Energy value	1479 kJ 357 kcal
Grassi - Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	22 g
Carboidrati - Carbohydrate	0,7 g
di cui zuccheri of which Sugars	0,7 g
Proteine - Protein	21 g
Sale - Salt	1,4 g

ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / Ph	4,5 – 5,10
aW / Water Activity	< 0,97
Fosfatasi / Phosphatase	Negativa Negative
Umidità / Moisture	45,37 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	55,18 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	64,95 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Listeria monocytogenes	Assente / Absent in 25 g
Salmonella spp	Assente / Absent in 25 g
Stafilococchi coag. +	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10.000 ufc/g

Scheda tecnica / Product technical data n° 24 Rev 13:
Data / Date: 11/09/2023

Il responsabile / Person in charge: Dott.ssa Lara Ciardelli

IT
R1B30
CE

Busti Formaggi S.p.A. Via G. Marconi, 13 A/B 56043
Loc. Acciaiole Fauglia (PI) - Tel. 050 650565 - Fax 050 659057
qualita@caseificiobusti.it - www.caseificiobusti.it