

	Vers. / Issue : 07 / 16.01.2019 foglio 1 di 8 / page 1 of 8	Specifiche di prodotto Product specification Fiche technique	Stampata / Printed / imprimé : 20.06.2019
			Codice prodotto Product code Code produit 30 / 064

Denominazione prodotto / Codice doganale Product name / Custom's code Dénomination légale du produit / Code douanier	0406.20.00 " MIX " formaggi grattugiati 0406.20.00 " MIX " grated cheeses 0406.20.00 " MIX " fromages affinés râpés
Accreditamento sitl Supplier EC- numbers (Health mark) Agréments communautaires	IT 05 364 CE - IT 05 382 CE

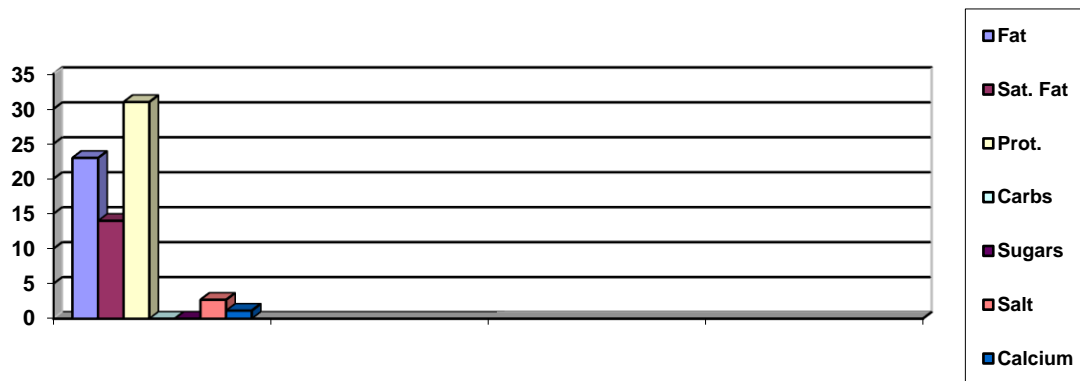
1. Descrizione prodotto / Description of the product / Description du produit - Descrittori chimico-fisici / Chemical-physical descriptors / Principaux descripteurs physico-chimiques

Ingredienti (ordine quantitativo decrescente) Ingredients (descending order of ingoing weight at the time of the manufacture of the food) Ingrédients (ordre quantitativ décroissant)	Miscela di formaggi (*) stagionati grattugiati (*) Latte , sale , enzima coagulante (microbico) Mixture of hard grating cheeses (*) (*) Milk , salt , milk-clotting enzyme (microbial) Mélange de fromages (*) affinés râpés (*) Lait , sel , enzyme coagulante (microbienne)
Additivi / Notifiable ingredients & food additives / Détails sur les additives et si necessaire sur les ingrédients individuels	Nessuno / No additives / Sans additives
REFERENCE : CODEX ALIMENTARIUS – Milk and milk products – Second edition 2011 General standard for cheese (CODEX STAN 283 – 1978) Horizontal cheese standards : Extra hard grating cheese (CODEX STAN 278 – 1978)	Extra hard ripened grating cheese / Pâte extra-dure se prêtant au râpage Milkfat content : medium fat / Teneur de la matière grasse laitière : Mi- gras F/DM min. / Teneur minimale de la matière grasse dans l'extrait sec : 35 % Maximum moisture content / Teneur maximale en eau : 37 % Kind of milk / Origine du lait : cow's milk / vache Maturazione min. / Min. ripening / Affinage minimum : 8 Mesi / Months / Mois

COMPOSITION OF THE ENZYMATIC MILK-CLOTTING EXTRACT

IUBMB Enzyme Nomenclature EC 3.4.23.23

Accepted name: mucorpepsin - **Reaction:** Hydrolysis of proteins, favouring hydrophobic residues at P1 and P1'. Clots milk. Does not accept Lys at P1, and hence does not activate trypsinogen - **Other names:** *Mucor* rennin; *Mucor* aspartic proteinase; *Mucor* acid proteinase; *Mucor* acid protease; *Mucor miehei* aspartic proteinase; *Mucor miehei* aspartic protease; *Mucor* aspartic proteinase; *Mucor pusillus* emporase; Fromase 100; *Mucor pusillus* rennin; Fromase 46TL; *Mucor miehei* rennin - **Comments:** Isolated from the zygomycete fungi *Mucor pusillus* and *M. miehei*. The two species variants show 83% sequence identity and are immunologically crossreactive. In [peptidase family A1](#) (pepsin A family). Formerly included in EC 3.4.23.6



- 2. Allergeni / Food Allergens / Allergènes** - Il prodotto contiene i seguenti ingredienti che possono causare reazioni allergiche o intolleranze alimentari / The product contains the following ingredients, which may cause adverse reactions / Le produit contient des allergènes ou des molécules pouvant être à l'origine d'intolérances alimentaires

VEDERE DETTAGLI NELLA PARTE INFERIORE DEL DOCUMENTO - SEE THE DETAILS IN THE LOWER PART OF THE DOCUMENT - VOIR LES DETAILS DANS LA PARTIE INFERIEURE DU DOCUMENT

- 3. Dichiarazione nutrizionale (per 100 g) / Nutrition declaration (per 100 g)** - These values are approximate due to the variations which occur in natural ingredients / **Déclaration nutritionnelle (pour 100 g)** - Les valeurs suivantes sont approximatives en raison des variations présentés par les ingrédients d'origine naturel

Energia / Energy / Énergie	1.494 kJ (359 kcal)
Grassi / Fat / Matière grasse di cui ac. grassi saturi / of which saturated fats / dont acides gras saturés	25 g 14 g
Carboidrati / carbohydrates / Glucides di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres	0 g 0 g
Proteine / Protein / Protéines	31 g
Sale / Salt / Sel	2,7 g

- 4. Parametri chimici (per 100 g) / Chemical parameters (per 100 g) / Composition chimique (pour les 100 g)** - Variazioni dovute alla materia prima e alla tecnologia, sono possibili / The given values are average values - Deviations due to raw material and for technical reasons are possible / Des variations dues aux matières premières et à la technologie sont possibles -

Carboidrati / carbohydrates / Glucides	
Fibre / Dietary fiber / Fibres alimentaires	0,0 g
Lattosio / Lactose / Lactose (residual content)	< 0,01 g
Grassi e Ac. grassi / Fats & fatty Acids / Acides gras	
Ac. grassi saturi / Saturated Fat / Acides gras saturés	13,6 g

Vitamine / Vitamins / Vitamines	
Vitamina / Vitamin / Vitamine A	0,300 mg
Minerali / Minerals / Minéraux	
Calcio / Calcium / Calcium	950,0 mg
Cromo / Chrome / Chrome	0,0018 mg

2

Ac. grassi monoinsaturi Monounsaturated Fat Acides gras monoinsaturés	7,9 g
Ac. grassi polinsaturi Polynsaturated Fat Acides gras polyinsaturés	0,9 g
Ac. grassi trans Total trans fatty acids Acides gras trans	
Steroli / Sterols / Stérols	
Colesterolo Cholesterol Cholestérol	66,7 mg
Vitamine / Vitamins / Vitamines	
Acido Folico / Folic Acid / Acide folique	< 4,5 µg
Biotina / Biotin / Biotine	0,64 µg
Vitamina / Vitamin / Vitamine B1	0,036 mg
Vitamina / Vitamin / Vitamine B12	2,0 µg
Vitamina / Vitamin / Vitamine B2	0,35 mg
Vitamina / Vitamin / Vitamine B6	0,034 mg
Vitamina / Vitamin / Vitamine E	1,46 µg
Vitamina / Vitamin / Vitamine PP	2,00 µg

Ferro / Iron / Fer	0,252 mg
Fosforo / Phosphorus / Phosphore	550,0 mg
Iodio / Iodine / Iode	0,0069 mg
Magnesio / Magnesium / Magnésium	22,0 mg
Manganese / Manganese / Manganèse	0,026 mg
Molibdeno / Molybdenum / Molybdène	0,0074 mg
Potassio / Potassium / Potassium	156,0 mg
Rame / Copper / Cuivre	0,089 mg
Selenio / Selenium / Sélénium	0,014 mg
Sodio / Sodium / Sodium	1.080,0 mg
Zinco / Zinc / Zinc	5,12 mg
Altro / Other / Autres	
Acqua / Water / Eau	36,0 g
Ceneri / Ash / Cendres	5,40 g

5. Appropriato (+) per : / Suitable (+) for / Approprié pour (+) :

Celiaci coeliacs Coeliacs	+	Ovo-lacto - vegetariani Ovo-lacto- vegetarians Ovo-lacto- végétariens	+	Lacto - vegetariani Lacto- vegetarians Lacto- végétariens	+
Halal	-	Kosher	-	Vegani Végans Végans	-

6. Parametri microbiologici / Microbiological standards / Données microbiologiques

		n	c	m	M	Metodo / Method
E.coli *	cfu / g	5	2	10	100	ISO 7251 ISO 16649
Stafilococchi coag. + * Coag. + staphylococcus Staphylocoques coagulase +	cfu / g	5	2	10	100	ISO 6888 – 1 IDF 145:1999
Salmonella spp **	25 g	5	0	assente / no detectable absent		ISO 6785 IDF 093 : 2001
Listeria monocytogenes **	25 g	5	0	assente / not detectable Absent		ISO 11290-1 IDF 143A : 2004

* Process hygiene criteria / Critère d'hygiène du processus ** Food safety criteria / Critère de sécurité alimentaire

7. Parametri sensoriali / Organoleptic parameters / Paramètres sensoriels

Aspetti - descrizione breve / Appearance – short description / Description succincte (colour may vary from batch to batch)
In questa tipologia il prodotto è ottenuto esclusivamente da forme intere che abbiano superato il controllo qualitativo . L'umidità non è superiore al 37 % Aspetto asciutto , granuloso ma non pulverulento , omogeneo – Particelle con diametro inferiore a 0.5 mm : non superiori al 25 %
The grated product is obtained exclusively from whole cheese which has already been certified . Heat treatment : the milk is heated to not less than 72 °C (161 °F) for 15 seconds Moisture : not higher than 37 % - Colour : natural uncoloured to light cream colour Appearance : dry , granular , crumbly texture , not powdery , even - Particles with a diameter of less than 0,5 mm not more than 25 % .
Le produit est issue uniquement de fromages conformes aux normes internes de qualité . Traitement thermique : le lait est pasteurisé à une température non inférieure à 72 °C (161 °F) pendant 15 secondes Teneur maximale en eau : 37 % - Teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec : 35 % Couleur : allant de naturellement non colorée à crème pâle - Apparence : sèche , granuleuse mais non poussiéreuse , homogène . Particules d'un diamètre inférieur à 0,5 mm ne dépassant pas le 25 % de la masse totale du produit .

8 . Certificazioni / Label conformity / Programmes

				
--	--	---	---	--

1

9 . Informazioni concernenti OGM – Radiazioni ionizzanti / GMO statement - Irradiated foods statement / Informations concernant les OGM – Rayonnements ionisants

<p>Senza tracce di elementi geneticamente modificati . Il prodotto e i suoi componenti non richiedono dichiarazione in etichetta, in accordo con Reg. CE 1830 – 2003 Le colture microbiche utilizzate nella fabbricazione di questo formaggio non sono derivate da applicazioni di ingegneria genetica Le colture di partenza dei batteri lattici e / o i batteri produttori di aromi e colture di altri microrganismi sono inoffensive Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti</p>
<p>The product and its components require no GMO labelling , according to regulation N° 1830- 2003 EC The microorganisms used for production of this cheese are developed by traditional non-GMM techniques Starter cultures lactic acid bacteria and / or flavor producing bacteria and culture of the other micro-organisms are harmless The product has not been subjected to ionizing radiation</p>
<p>Pas de traces d'éléments génétiquement modifiés . Le produit et ses composants ne nécessitent pas de déclaration d'étiquetage , conformément au règlement CE .1830 / 2003 . Les cultures microbiennes utilisées dans la fabrication de ce produit laitier ne sont pas issus d'applications du génie génétique Les cultures microbiennes de fabrication et /ou les bactéries productrices d'arômes et /ou les cultures d'autres micro-organismes sont inoffensives . Le produit n'a pas été soumis à des rayonnements ionisants .</p>

10 .Origine geografica degli ingredienti / Geographical origin of the ingredients / Déclaration sur l'origine géographique des ingrédients

Latte / Milk / Lait	Austria / Austria / Autriche Lituania / Lithuania / Lituanie Lettonia / Latvia / lettonie
Sale / Salt / Sel	Austria / Austria / Autriche Lituania / Lithuania / Lituanie Lettonia / Latvia / lettonie
Enzima coagulante Milk-clotting enzyme Enzyme coagulante	Danimarca / Denmark / Danemark Paesi Bassi / The Netherlands / Pays Bas

11 . Ulteriori informazioni relativamente alla collocazione geografica delle operazioni sostanziali (riconfezionamento , taglio, affettatura , cubettatura e grattugiatura non sono considerate trasformazioni sostanziali)/ Further informations regarding the geographical location of the substantial transformations (for instance repacking , cutting, slicing , shredding and grating is not regarded as substantial transformation)/ Renseignements complémentaires concernant l'emplacement géographique des opérations substantielles (le réemballage , la coupe , le tranchage , le râpage et le râpage fin ne sont pas considérés comme des transformtaions substantielles)

Zona di mungitura del latte / Milking region / Collecte du lait	Austria / Austria / Autriche Lituania / Lithuania / Lituanie Lettonia / Latvia / lettonie
Trasformazione sostanziale del latte / ubstantial milk processing Transformation substantielle du lait	Austria / Austria / Autriche Lituania / Lithuania / Lituanie Lettonia / Latvia / lettonie

11 .Contaminanti / Contaminants / Contaminants

I prodotti devono essere conformi ai limiti massimi di contaminanti prescritti dalla “ Norma generale per i contaminanti e le tossine presenti nei prodotti destinati al consumo umano e animale “ – Il latte utilizzato per la fabbricazione dei prodotti deve essere conforme ai limiti massimi di contaminati e di tossine prescritte per il latte della “ Norma generale per i contaminanti e le tossine presente nei prodotti di consumo umano e animale “ oltre che conforme ai limiti massimi di residui di medicinali veterinari o di pesticidi prescritte per il latte
The products shall comply with the Maximum levels for contaminants that are specified for the product in the “ General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed “ – The milk used in the manufacture of the product shall comply with the Maximum Levels for contaminants and Toxins specified for milk by the “ General Standard for Contaminants an Toxins in Food and Feed “ and With the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk
Les produits visés doivent être conforme aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la “ Norme générale pour les contaminants et les toxines presents dans les produits de consommation humaine et animale “ (Codex Stan 193-1995) Le lait utilisé pour la fabrication des produits doit être conforme aux limites maximales des contaminants et des toxines prescrites pour le lait dans la “ Norme générale pour les contaminants et les toxines presents dans les produits de consommation humaine et animale “ (Codex Stan 193-1995) , ansi qu’aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait .

12 . Requisiti microbiologici integrativi per grattugiato / Additional microbiological requirements for grated cheese / Exigences microbiologiques supplémentaires pour fromage râpé (*) al momento del confezionamento del prodotto / at the time of the packaging of the food / au moment du conditionnement du produit

	Max. (*)	Metodo / Method
Lieviti / Yeasts / Levures	cfu / g	10.000
Muffe / Moulds / Moisissures	cfu / g	100

13 . Requisiti integrativi per grattugiato / cubettato / scaglie – Limiti operativi rilevamento corpi estranei metallici (1,0 kg , 5,0 kg , 10,0 kg) / Additional safeline metaldetector for grated / cubed / shaved cheese (1,0 kg , 5,0 kg , 10,0 kg) - Metal composition & testing metaldetector performance / Exigences supplémentaires pour fromage râpé / cubes / copeaux – Limites de détection des corps étrangers (1,0 kg , 5,0 kg , 10,0 kg)

Ferroso / Ferrous Magnetic metals magnétique	Non ferroso / Non ferrous Non magnetic metals Non magnétique	Acciao / Steel / Acier
5,0 mm	5,0 mm	6,0 mm

14 . Requisiti integrativi per grattugiato / cubettato / scaglie – Ulteriori misure a tutela della sicurezza alimentare (1,0 kg , 5,0 kg , 10,0 kg) - Additional safeline - Measures against contaminants and foreign matters for grated / cubed / shaved cheese (1,0 kg , 5,0 kg , 10,0 kg) / Exigences supplémentaires pour fromage râpé / cubes / copeaux – Mesures visant la sécurité alimentaire (1,0 kg , 5,0 kg , 10,0 kg)

RAY DETECTOR	x-	Dimensioni setaccio / Standard sieve size Taille du tamis
Non sottoposto a radiazioni / There is no x-ray exposure / Denrée alimentaire non exposé		3,0 mm

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS / LISTE DES ALLERGENES	Presente nel prodotto fornito Present in the product supplied Présence dans le produit livré
Cereali contenenti glutine (grano,segale,orzo, avena , farro , kamut) e derivati / Cereals cont. gluten and prod. thereof / Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches ibridées) et produits à base de céréales.	Assente / Absent / Absent
Crostacei e prodotti derivati / Crustaceans and products thereof / Crustacés et produits à base de crustacés	Assente / Absent / Absent
Uova e prodotti derivati / Eggs and products thereof / Œufs et produits à base d'œufs	Assente / Absent / Absent
Pesce e prodotti derivati / Fish and products thereof / Poisson et produits à base de poisson	Assente / Absent / Absent
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and products thereof / Arachides et produits à base d'arachide	Assente / Absent / Absent
Soia e prodotti derivati / Soybeans and products thereof / Soja et produits à base de soja	Assente / Absent / Absent
Latte e prodotti derivati (lattosio incluso) / Milk and products thereof (lactose included) / Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	Beta -lattoglobulina / Caseina / Albumina del siero / Gamma - globulina / Alfa -lattalbumina Bêta – lacto- globuline / Caséine / Albumine sérique b. / Gamma – globuline / Alpha- lactalbumines
Frutta a guscio e prodotti derivati / (Tree) Nuts and products thereof / Fruits à coques (amande, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia, noix du Queensland) et autres produits à base de ces fruits.	Assente / Absent / Absent
Sedano e prodotti derivati / Celery and products thereof / Céleri et produits à base de céleri	Assente / Absent / Absent
Senape e prodotti derivati / Mustard and products thereof / Moutarde et produit à base de moutarde	Assente / Absent / Absent
Sesamo e prodotti derivati / Sesame and products thereof / Graine de sésame et produit à base de graines de sésame	Assente / Absent / Absent
Anidride solforosa e solfiti (in conc. > di 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO ₂ nel prodotto finito) / Sulfure dioxide and sulphites (> 10 mg / kg or 10 mg/L of SO ₂ in the finished product) / Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l exprimé en SO ₂	Assente / Absent / Absent
Lupino e prodotti derivati / Lupin and products thereof / Lupin et produits à base de lupin	Assente / Absent / Absent

Molluschi e prodotti derivati / Molluscs and products thereof / Mollusques et produits à base de mollusques

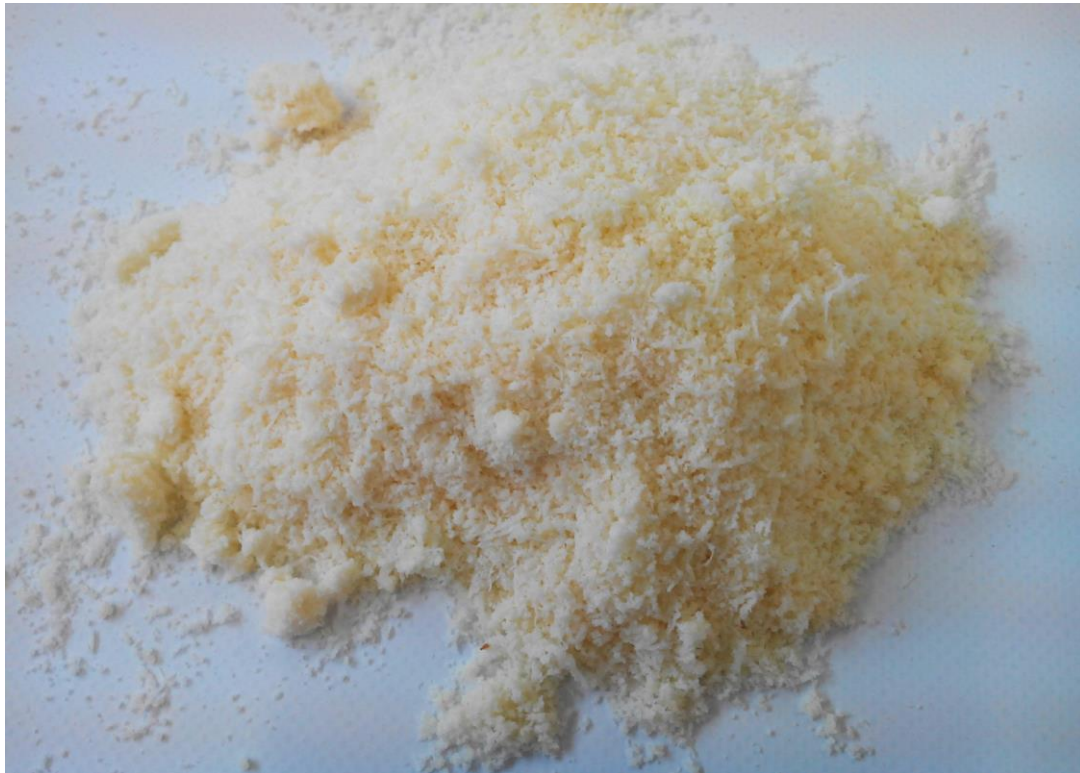
Assente / Absent / Absent

Exclusion of animal derived products from vegetarian products

The product being licensed as well as the production process has to fulfil the criteria stated in the definition above (2.). This comprises:


- No meat or any other slaughter products, e.g. offal
- No fish or any other marine animals
- No eggs from chicken reared in cages (including „enriched cages" and small group housing systems)
- No eggs except poultry eggs e. g. no caviar
- No dairy products where animal rennet was used
- No royal jelly
- No colouring agents of animal origin e.g. real carmine
- No aroma or fragrances of animal origin (apart from flavours or fragrances based on milk)
- No substances, which were bleached with animal charcoal
- No carrier substances of animal origin (except for the mentioned exceptions)
- No substances, which were clarified with animal substances such as gelatine or fish bladder, except if the substance corresponds to the definition in paragraph 2.
- No substances manufactured, obtained or produced from the above-mentioned substances

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT PICTURES / PRESENTATION DU PRODUIT



2

SOSTER srl · Via della Roverella 1 · 36050 Montebelluna (VI) Italy · T. +39 0444 950052 · F. +39 0444 950088 · P.Iva 02882900240 · info@sosterformaggi.it · sosterformaggi.it

Responsabile redazione documento Authorized & compiled by Timbre et signature du fournisseur	 Assicurazione qualità Quality assurance (QA) Qualitätssicherung Assurance qualité Aseguramiento de la calidad
Approvazione integrale del documento da parte del Cliente (data + firma) Approved by customer with signature and date Accepté par le client avec signature et date	

Q