Ragione Sociale
L' Antica Cascina s.r.l.
Indirizzo
Via Campo dei Fiori 2, 47122 Forlì

N° Scheda **58**
REV: **R01**
Data revisione **01/06/2021**
All.2 AC)A_5.1.2

(n° Ric. IT 08 1103 CE)

Formaggio delle Fosse Gozzi

Formaggio misto stagionato ottenuto da maturazione tradizionale.

Caratteristiche

Formaggio misto vaccino-ovino stagionato, ottenuto da un processo di stagionatura storico-tradizionale. Crosta color bianco paglierino, forma irregolare leggermente segnata, pasta gessata color avorio, leggermente umida, profumo deciso, sapore caratteristico e pungente.

Codice di fatturazione del prodotto	165	**Codice IVA**	4%
Ingredienti	LATTE e LATTE ovino pastorizzati, fermenti lattici selezionati, caglio, sale.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte vaccino e ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,2	**Tara in g**	15
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 14 irregolare	Scalzo cm	9 irregolare
Imballo	Sottovuoto / Carta / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto, avvolto da un raffinato incarto nero fermato con un'etichetta adesiva ovale.		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	prima dell'infossatura 60gg, all'interno delle fosse min. 30gg		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	150	**Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)**	30
Codice EAN	2 836102	**Codice GTIN**	98024501001651
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	**Disponibilità**	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.: assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto
(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1850 / 446	37	26	<0,5	<0,5	28,0	1,00	32,20	54,57

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
2	12	6	72	330	180	115	225	EPAL

Ragione Sociale
L' Antica Cascina s.r.l.
Indirizzo
Via Campo dei Fiori 2, 47122 Forlì

N° Scheda **57**
REV: **R01**
Data revisione **01/06/2021**
All.2 AC)A_5.1.2

(n° Ric. IT 08 1103 CE)

Formaggio delle Fosse Gozzi 1/4 S/V

Formaggio misto stagionato ottenuto da maturazione tradizionale.

Caratteristiche

Piccolo trancio di formaggio misto vaccino-ovino stagionato, ottenuto da un processo di stagionatura storico-tradizionale. Crosta color bianco paglierino, forma irregolare leggermente segnata, pasta gessata color avorio, leggermente umida, profumo deciso, sapore caratteristico e pungente.

Codice di fatturazione del prodotto	164	**Codice IVA**	4%
Ingredienti	LATTE e LATTE ovino pastorizzati, fermenti lattici selezionati, caglio, sale.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte vaccino e ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	0,3	**Tara in g**	15
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 9 irregolare	Scalzo cm	9 irregolare
Imballo	Sottovuoto / Carta / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto, avvolto da un raffinato incarto nero fermato con un'etichetta adesiva ovale.		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	prima dell'infossatura 60gg, all'interno delle fosse min. 30gg		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	150	**Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)**	30
Codice EAN	2 769996	**Codice GTIN**	98024501001644
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	**Disponibilità**	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.: assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto
(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1850 / 446	37	26	<0,5	<0,5	28,0	1,00	32,20	54,57

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
8	12	6	72	395	190	115	265	EPAL

Ragione Sociale
L' Antica Cascina s.r.l.
Indirizzo
Via Campo dei Fiori 2, 47122 Forlì

N° Scheda **56**
REV: **R01**
Data revisione **01/06/2021**
All.2 AC)A_5.1.2

(n° Ric. IT 08 1103 CE)

Formaggio delle Fosse Gozzi 1/2 S/V

Caratteristiche

Trancio di formaggio misto vaccino-ovino stagionato, ottenuto da un processo di stagionatura storico-tradizionale. Crosta color bianco paglierino, forma irregolare leggermente segnata, pasta gessata color avorio, leggermente umida, profumo deciso, sapore caratteristico e pungente.

Codice di fatturazione del prodotto	097	**Codice IVA**	4%
Ingredienti	LATTE e LATTE ovino pastorizzati, fermenti lattici selezionati, caglio, sale.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte vaccino e ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	0,6	**Tara in g**	10
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 14 irregolare	Scalzo cm	9 irregolare
Imballo	Sottovuoto / Carta / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto, avvolto da un raffinato incarto nero fermato con un'etichetta adesiva ovale.		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	prima dell'infossatura 60gg, all'interno delle fosse 80gg		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	150	**Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)**	30
Codice EAN	2 769996	**Codice GTIN**	98024501000975
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	**Disponibilità**	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.: assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto
(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1850 / 446	37	26	<0,5	<0,5	28,0	1,00	32,20	54,57

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
4	12	6	72	330	180	115	225	EPAL

Sacco delle Fosse Gozzi (da 3 pz)

Caratteristiche del Prodotto

Formaggio misto vaccino-ovino stagionato, ottenuto da un processo di stagionatura storico-tradizionale. Crosta color bianco paglierino, forma irregolare leggermente segnata, pasta gessata color avorio, leggermente umida, profumo deciso, sapore caratteristico e pungente.

Specifiche oggetto espositivo

Caratteristico sacco di cotone con 3 formaggi affinati. Il sacco ricorda il tradizionale metodo di stagionatura di questo storico formaggio, può essere adagiato nel banco frigorifero per permetterne un esposizione scenografica.

Caratteristiche oggetto espositivo

Materiale	Peso Vuoto	Diametro / Profondità	Altezza	Lunghezza	Numero di pezzi all'interno	Peso delle forme
Sacco di cotone	0,05 kg circa	circa 14	circa 30	circa 14	3 pz	3,6 kg circa

Codice di fatturazione del prodotto	166	**Codice IVA**	4%
Ingredienti	LATTE e LATTE ovino pastorizzati, fermenti lattici selezionati, caglio, sale.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte vaccino e ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,2	**Tara in g**	10
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 14 irregolare	Scalzo cm	9 irregolare
Imballo	Sottovuoto / Sacco di cotone / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto con un etichetta adesiva ovale e posto in un rustico sacco di cotone.		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	prima dell'infossatura 60gg, all'interno delle fosse min. 30gg		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	150	**Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)**	30
Codice EAN	2 836102	**Codice GTIN**	98024501001668
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	**Disponibilità**	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.: assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto
(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1850 / 446	37	26	<0,5	<0,5	28,0	1,00	32,20	54,57

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm Lunghezza	Profondità	Altezza	Peso in gr del Cartone	Bancale
1	12	4	48	285	235	185	295	EPAL