

Product specification
Fiche technique produit
Bella Lodi "Classico"



External characteristics

Hard rind treated on the surface with black colour
(see technical information at the bottom of the page)

Ingredients

Milk, natural starter culture, salt, rennet.

Organoleptic characteristics

Texture:	slightly granular	Listeria:	absent/25g
Colour:	from white to straw yellow	Staphylococcus coagulasi +:	<10 ufc/g
Taste:	sweet	Salmonella	absent/25g

Chemical-physical characteristics (average values per 100g of product)

Total fat	28 %	Saturated fatty acids	18%
Trans fatty acids	0,90%	Proteins	33%
Carbohydrates	absent	Fibres	absent
Energy	384 Kcal / 1597 kJ		

Storage and transport conditions

It is recommended to keep the cheese in a cool place, free from moulds,
duly aired and with a low percentage of moisture

Technical data concerning the substance used for the external treatment of Bella Lodi cheese

Product:	coloured fluid E172		
Type:	Liquid	Colouring agents :	Iron oxides E 172
Colour:	Black	Composition :	Polymeric aqueous dispersion
Odour:	Delicate	Dry matter :	53/55
Preservatives:	Absent	pH:	4/5

The colouring is suitable for the surface treatment of cheese with non edible rind. The product conforms to the requirements set out by the law concerning food packaging

di cui ai D.M: 21/03/73 (G.U. n 104 del 20/04/1973), D.M. 04/04/1985 (G.U. n 120 del 20/05/1992), D.L. 25/01/1992 n 108 e succ. modif..

**The black colour renews the traditional presentation of grana cheese.
The rind is not edible, as is the case with all similar cheeses**

**ATTENTION: THE EXTERNAL TREATMENT IS NOT AN INGREDIENT OF THE PRODUCT,
AND SO BY LAW IS NOT REQUIRED TO BE DECLARED ON THE LABEL.**

Production plant:
P.zza S. Pietro, 4 - 26010 Casaleto Ceredano (CR)
IT 03 / 028 CE

Aging and packaging plant:
V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)
IT 03 / 104 CE


Lodigrana **Bella Lodi**[®]
La qualità è nella grana.

Aging and packaging plant certified BRC - IFS

Product Certified by SGS



- Cheese made exclusively from Italian milk produced in farms less than 100 km from the dairy
- Lysozyme free
- Lactose free (lactose < 0.5mg/100g)



IT MI.11.P03
STP. 005/203

Product specification
Fiche technique produit
Bella Lodi "Classico"



Caractéristiques extérieures

Croute dure traitée en surface avec la couleur noir
(voir fiche technique au fond de cette page)

Ingrédients

Lait, ferments lactiques, sel, présure.

Caractéristiques organoleptiques

Structure de la pate:	finement granuleuse
Couleur de la pate:	de blanche à jaune paille
Saveur:	douce typique

Caractéristiques microbiologiques

Listeria:	absente/25g
Staphylocoques coagulasi +:	<10 ufc/g
Salmonella	absente/25g

Caractéristiques physico-chimique (valeurs moyennes pour 100 g de produit)

Gras absolu/total	28%	Acides gras saturés	18%
Acides gras trans	0,90%	Protéines	33%
Glucides	absents	Fibres alimentaires	absents
Valeur énergétique	384 Kcal / 1597 kJ		

Conditions de conservation et d'expédition

On recommande de garder le fromage dans un lieu frais,
sans moisissure, bien aéré et peu d'humidité

Fiche technique du produit pour le traitement extérieur du fromage Bella Lodi

Produit:	Fluide colorant E172		
Forme :	Liquide	Farbmittel:	Eisenoxide E 172
Couleur :	Noir	Bestandteile :	polymerer Wasserverlust
Odeur:	faible	trockener Rückstand :	53/55
Substances de conservation:	absentes	pH:	4/5

Produit propre au traitement en surface des fromages avec croute pas comestible. Sa utilisation est prévue dans la réglementation des emballages alimentaires

D.M: 21/03/73 (G.U. n 104 del 20/04/1973), D.M. 04/04/1985 (G.U. n 120 del 20/05/1992), D.L. 25/01/1992 n 108 e succ. modif..

**La couleur noir se réfère à la traditionnelle présentation des fromages grana.
La croute n'est pas comestible, tous les fromages analogues ont la croutes pas comestile**

**ATTENTION; LE TRAITEMENT EXTERIEUR N'EST PAS UN INGREDIENT DU PRODUIT,
IL N'EST PAS NECESSAIRE DONNER DES INDICATIONS EN ETIQUETTE**

Usine de production:

Pizza S. Pietro, 4 - 26010 Casaleto Ceredano (CR)
IT 03 / 028 CE

Usine d'affinage et conditionnement:

V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)
IT 03 / 104 CE



Usine d'affinage et conditionnement certifié BRC - IFS

Produit certifié SGS



- Fromage exclusivement produit à base de lait italien d'une région à moins de 100 km de la fromagerie
- Absence de lysozyme
- Absence de lactose (lactose<0.5mg/100g)



IT MI.11.P03
STP. 005/203