

Scheda tecnica prodotto  
Technische Produktkarte  
Bella Lodi "Classico"



### Caratteristiche esterne

Crosta dura trattata in superficie con colore nero (Vedi scheda tecnica in fondo a questa pagina)

### Ingredienti

Latte, fermenti lattici, sale, caglio.

### Caratteristiche organolettiche

Struttura della pasta:	finemente granulosa
Colore della pasta:	da bianco a giallo paglierino chiaro
Sapore:	dolce tipico

### Caratteristiche microbiologiche

Listeria:	assente/25g
Staffilococchi coagulasi +:	<10 ufc/g
Salmonella	assente/25g

### Caratteristiche chimico - fisiche (valori medi per 100 g di prodotto)

Grasso sul t.q.	28%	Acidi grassi saturi	18%
Acidi grassi trans	0,90%	Proteine	33%
Carboidrati	assenti	Fibre alimentari	assenti
Valore energetico	384 Kcal / 1597 kJ		

### Modalità di conservazione e spedizione

Si raccomanda di conservare il formaggio al fresco, in ambienti non inquinati da muffe, ben areati ed a bassa umidità

### Trattamento esterno

Prodotto:	Fluido colorato E172		
Forma:	Liquido	Sostanze coloranti:	Ossidi di ferro E 172
Colore:	Nero	Composizione:	Dispersione acquosa polimerica
Odore:	Debole	Residuo secco:	53/55
Sostanze conservanti:	Assenti	pH:	4/5

### Prodotto idoneo al trattamento in superficie dei formaggi a crosta non edibile.

Il suo impiego rientra nella disciplina degli imballaggi alimentari 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.

Il colore nero rinnova la tradizionale presentazione dei formaggi grana.

La crosta non è edibile, come non è edibile la crosta di nessuno dei formaggi analoghi

**ATTENZIONE: IL TRATTAMENTO ESTERNO NON E' UN INGREDIENTE DEL PRODOTTO, QUINDI NON DEVE ESSERE INDICATO IN ETICHETTA.**

#### Stabilimento di produzione:

P.zza S. Pietro, 4 - 26010 Casaletto Ceredano (CR)  
IT 03 / 028 CE

#### Stabilimento di stagionatura e confezionamento:

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

 **Bella Lodi**  
Lodigrana La qualità è nella grana.

Stagionatura e confezionamento certificati BRC - IFS



Prodotto Certificato SGS

- Formaggio prodotto da solo latte italiano di una zona ristretta: meno di 100 Km dal caseificio
- Assenza di lisozima
- Assenza di lattosio (lattosio < 0,5 mg/100g)



IT MI.11.P03  
STP. 005/203

Scheda tecnica prodotto  
 Technische Produktkarte  
 Bella Lodi "Classico"



**Eigenschaften der Rinde**

Harte Rinde, die auf seiner Oberfläche mit einer schwarzen Farbe behandelt wurde (siehe technische Karte am Ende dieser Seite)

**Zutaten**

Milch, Milchfermente, Salz, Lab.

**Organoleptische Eigenschaften**

Teigstruktur:	leicht körnig
Teigfarbe:	von weiss bishin zu einem hellen Strohgelb
Geschmack:	typisch süss

**mikrobiologische Eigenschaften**

Listeria:	nicht anwesend/25g
koagulase Staphylokokken +:	<10 ufc/g
Salmonellen	nicht anwesend/25g

**Chemisch-physische Eigenschaften (durchschnittlicher Nährwert pro 100 g des Produktes)**

Fett laut t.q.	28%	gesättigte Fettsäuren	18%
Trans Fettsäuren	0,90%	Eiweiss	33%
Kohlenhydrate	nicht anwesend	Balaststoffe	nicht anwesend
Energiewert	384 Kcal / 1597 kJ		

**Konservierungs- und Lieferungsmodalitäten**

Man empfiehlt den Käse kühl zu lagern, nicht in Räumen, die mit Schimmel befallen sind, sondern gut durchlüftet und eine niedrige Luftfeuchtigkeit haben

**Technische Produktkarte für die Rindenbehandlung des Käses Bella Lodi**

Produkt:	flüssige Farbe E172		
Form:	flüssig	Farbmittel:	Eisenoxide E 172
Farbe:	schwarz	Bestandteile:	polymerer Wasserverlust
Geruch:	schwach	trockener Rückstand :	53/55
Konservierungsmittel:	nicht anwesend	pH:	4/5

**Dieses Produkt ist für die Oberflächenbehandlung der nicht essbaren Käserinde geeignet. Seine Verwendung unterliegt der Disziplin der Nahrungsmittelverpackung**

laut der Ministerialverordnung: 21/03/73 (Amtsblatt Nr. 104 des 20/04/1973), Ministerialverordnung 04/04/1985 (Amtsblatt Nr. 120 des 20/05/1992), Gesetzesverordnung 25/01/1992 Nr 108 und folgende Veränderungen.

**Die schwarze Farbe erneuert die traditionelle Präsentation der Hartkäse. Die Rinde ist nicht essbar, so wie die Rinde, bei ähnlichen Käsesorten, nicht essbar ist.**

**ACHTUNG: DIE RINDENBEHANDLUNG IST KEIN PRODUKTZUTAT; DESHALB MUSS DIESBEZUGLICH NICHTS IM ETIKETT ANGEZEIGT WERDEN**

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

**Werk der Ablagerung und Verpackung:**  
 V.le A. De Gasperi, 2 - 26017 Trescore Cremasco (CR)  
 IT 03 / 104 CE



Reifung und Verpackung zertifiziert BRC - IFS



Produkt mit SGS-Zertifikat

- Ausschließlich mit italienischer Milch aus einem auf 100km von der Molkerei begrenzten Gebiet hergestellter Käse
- Ohne Lysozym
- ohne Laktose (Laktose <0,5mg/100g)



IT MI.11.P03  
 STP. 005/203