



SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
Formaggio a caglio microbico MIX DELICATE
DELICATE microbial rennet cheese MIX

PO-7.1.1mixamid
Pag 1 di 10
Rev. 07/02/2024

Prodotto o Codice Prodotto / Product Code: YYXXXX

Denominazione legale / Legal name

'Formaggio Grattugiato MIX DELICATE: MIX DI FORMAGGI A CAGLIO MICROBICO GRATTUGIATI, con aggiunta di amido di mais.

'Grated Cheese MIX DELICATE: MIX OF GRATED MICROBIAL RENNET CHEESES, with the addition of corn starch.

Descrizione / Description

Mix delicato di formaggi ottenuto dalla grattugia di formaggi a caglio microbico, con aggiunta di amido di mais. Confezionato in atmosfera protettiva.

Delicate cheese mix obtained by grating aged hard cheeses with microbial rennet, with the addition of corn starch.

Packaged in a protective atmosphere.

Ingredienti / Ingredients

Formaggi a caglio microbico (**LATTE**, sale, caglio microbico, fermenti lattici), amido di mais.
Microbial rennet cheeses (MILK, salt, microbial rennet, lactic ferments), cornstarch.

Caratteristiche chimico – fisiche / Chemical – physical characteristics

Umidità / Moisture (%)

~38 %

Origine / Origin

Origine del latte: paesi dell'Unione Europea.

Origin of milk: European Union countries.

Miscela di gas per l'atmosfera protettiva / Gas mixture for protective atmosphere

Azoto e anidride carbonica / Nitrogen and carbon dioxide



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
Formaggio a caglio microbico MIX DELICATE
DELICATE microbial rennet cheese MIX

PO-7.1.1mixamid
Pag 2 di 10
Rev. 07/02/2024

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori su 100g)
NUTRITIONAL DECLARATION (on 100g product)

- Valori medi a solo scopo indicativo
- Average values for indicative purposes only

| Energia <i>Energy</i> | Grassi <i>Fat</i> | Acidi grassi saturi <i>Of which saturates</i> | Carboidrati <i>Carbohydrate</i> | Zuccheri <i>Of which sugars</i> | Proteine <i>Protein</i> | Sale <i>Salt</i> |
|--------------------------|----------------------|--|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| 1457 kJ 348 kcal | 24,5g | 16g | 8 g | 0g | 27g | 2.6g |

Informazioni microbiologiche / Microbiological information

| | |
|------------------------|---------------|
| E. coli | <100 ufc/g |
| Staphylococcus aureus | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Assente / 25g |
| Salmonella spp. | Assente / 25g |

Confezionamento / Packaging

| | |
|---|---|
| Imballo primario / <i>primary packaging</i> | Materiale plastico / <i>plastic bag</i> |
| Imballo secondario / <i>secondary packaging</i> | Cartone / <i>cardboard</i> |

Palettizzazione / Palletization

| |
|---|
| Pallet + fasciatura con film estensibile / <i>pallet + wrapping with stretch film</i> |
|---|

Conservazione / Storage

| | |
|------------------------------|---|
| Trasporto / <i>Transport</i> | Temperatura / <i>temperature</i> +2°C / +10°C |
| Stoccaggio / <i>Storage</i> | Temperatura / <i>temperature</i> +4°C / +8°C Al riparo dalla luce / <i>protected from light.</i> |



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
Formaggio a caglio microbico MIX DELICATE
DELICATE microbial rennet cheese MIX

PO-7.1.1mixamid
Pag 3 di 10
Rev. 07/02/2024

| | |
|---------------|--|
| Shelf – life | 75 giorni dalla data di produzione / 75 days from the production date |
| Lotto / batch | Attribuzione di un numero, corrispondente al giorno di produzione da calendario giuliano (da 1 a 365/366) / Attribution of a number, corresponding to the production day from the Julian calendar (from 1 to 365/366). |

Destinazione, intento, modalità d'uso

Il prodotto non è rivolto a nessuna categoria specifica di consumatori.

Sono però da ritenersi sensibili a questo genere merceologico i soggetti intolleranti o allergici al latte e/o ad alcune sue componenti.

The product is not specific for special category of consumers.

A special attention for this type of products shall be taken by people who are intolerant or allergic to milk and some of its components.

Il prodotto può essere consumato/utilizzato:

- “a crudo”, come nella più tipica tradizione italiana dei formaggi grattugiati o porzionati;
- come ingrediente, in preparazioni alimentari.

The product can be consumed/used:

- as “raw”, as in the typical Italian tradition for grated or portioned cheeses;
- as ingredients in food preparation.

Una volta aperto, conservare a temperatura di refrigerazione il più possibile prossime a 0° C ed utilizzare entro 3 giorni.

After opening keep refrigerated, temperature near 0° C and use within 3 days.



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
Formaggio a caglio microbico MIX DELICATE
DELICATE microbial rennet cheese MIX

PO-7.1.1mixamid
Pag 4 di 10
Rev. 07/02/2024

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

| | |
|---|---|
| Apparenza / <i>Appearance</i> | compatto e/o granuloso uniform and / or granular size |
| Aspetto / <i>Aspect</i> | non polverulento ed omogeneo <i>not powdery and homogeneous</i> |
| Colore / <i>Colour</i> | da bianco a giallo paglierino uniforme o non uniforme <i>from white to straw yellow color uniform or uneven</i> |
| Odore e sapore / <i>Odour and taste</i> | odore tipico di formaggio dolce-fragrante o saporito, a seconda della stagionatura <i>typical smell of sweet-fragrant or savory cheese, depending on the seasoning</i> |



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
Formaggio a caglio microbico MIX DELICATE
DELICATE microbial rennet cheese MIX

PO-7.1.1mixamid
Pag 5 di 10
Rev. 07/02/2024

Allergeni / Allergens *

* In riferimento al Reg. (UE) 1169/2011, indichiamo i potenziali allergeni presenti nel formaggio e nel ciclo produttivo, stando alla scheda tecnica del Fornitore:

* With reference to Reg. (EU) 1169/2011, we indicate the potential allergens present in the cheese and in the production cycle, according to the Supplier's technical data sheet:

| SOSTANZA SUBSTANCE | PRESENTE COME INGREDIENTE PRESENT AS AN INGREDIENT | PRESENTE ACCIDENTALMENTE, CONTAMINAZIONE DAL CICLO PRODUTTIVO PRESENT ACCIDENTALLY, CONTAMINATION FROM THE PRODUCTION CYCLE |
|--|---|--|
| | Sì / Yes - No | Sì / Yes - No |
| CEREALI contenenti glutine (grano; segale; orzo; avena; farro; kamut; o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati). <i>CEREALS (wheat, rye, oats, barley, spelled, kamut, or their hybridised strains) containing gluten.</i> | No | No |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei. <i>Crustaceans and derivatives.</i> | No | No |
| Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and derivatives.</i> | No | No |
| Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and derivatives.</i> | No | No |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi. <i>Peanuts and derivatives.</i> | No | No |
| Soia e prodotti a base di soia. <i>Soy and derivatives.</i> | No | No |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). <i>Milk and derivatives (lactose included).</i> | YES | YES |
| Sedano e prodotti a base di sedano. | No | No |
| Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and derivatives.</i> | No | No |



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
Formaggio a caglio microbico MIX DELICATE
DELICATE microbial rennet cheese MIX

PO-7.1.1mixamid
Pag 6 di 10
Rev. 07/02/2024

| | | |
|--|----|----|
| Lupini e prodotti a base di lupini. <i>Lupins and derivatives.</i> | No | No |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi. <i>Shellfish and derivatives.</i> | No | No |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. <i>Sesame seeds and derivatives.</i> | No | No |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale. <i>Sulfur Dioxide and Sulphites in concentrations higher than 10 mg/10ml or 10 mg/l expressed in SO₂.</i> | No | No |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. <i>Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazil nuts, macadamia nuts) and derivatives.</i> | No | No |



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
Formaggio a caglio microbico MIX DELICATE
DELICATE microbial rennet cheese MIX

PO-7.1.1mixamid
Pag 7 di 10
Rev. 07/02/2024

Dichiarazioni / Declarations

Igiene e rintracciabilità / Hygiene and traceability

L'azienda garantisce il rispetto dei Regolamenti Comunitari, contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004, e del sistema di rintracciabilità secondo il Reg. CE 178/2002.
The company guarantees compliance of the Community Regulations, contained in the Hygiene Reg. EC 852/2004 and EC Reg. 853/2004, and a traceability system according to EC Reg. 178/2002.

OGM /GMO

Per gli *Organismi Geneticamente Modificati*, il nostro prodotto in quanto formaggio non è da considerare *OGM*.

Tra i suoi ingredienti, in base alle nostre conoscenze, non sono presenti *OGM*. L'azienda non fa uso di sostanze *OGM*.

OGM potrebbero parzialmente essere utilizzati nell'alimentazione degli animali lattiferi (fuori dal nostro diretto controllo aziendale).

Non ci risulta la presenza di nano particelle all'interno dei prodotti da noi utilizzati.

L'azienda dichiara di non contenere *OGM* e non è interessato dalla legislazione relativa all'etichettatura delle derrate *OGM* secondo i Reg. (UE) 1829/03 e 1830/03.

For Genetically Modified Organisms, our product as cheese is not to be considered GMO.

Among its ingredients, according to our knowledge, there are no GMOs. The company does not use GMO substances.

GMOs could partially be used in the feeding of dairy animals (outside our direct corporate control).

We do not know the presence of nano particles in the products we use.

The supplier certifies that the product mentioned in this specification does not contain GMOs and is not affected by the legislation regarding the labeling of GMOs according to Reg. (EU) 1829/03 and 1830/03.

Non ionizzazione Non irradiazione / Non-ionization Non irradiation

L'azienda dichiara che il prodotto e i suoi ingredienti non subiscono alcun trattamento di ionizzazione o irradiazione conformemente alla direttiva 1999/2/CE.

The company declares that the product and its ingredients does not undergo any ionization or irradiation treatment in accordance with Directive 1999/2 / EC.

Contaminanti/Contaminants

Il fornitore attesta che il prodotto citato in questa specifica è conforme al Reg. CE 396/2005 e al Reg. UE 2023/915 della Commissione del 25/04/2023 che abroga il Reg. (UE) 1881/06 e succ.



**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
Formaggio a caglio microbico MIX DELICATE
DELICATE microbial rennet cheese MIX**

PO-7.1.1mixamid
Pag 8 di 10
Rev. 07/02/2024

Aggiornamenti per quanto concerne la nostra categoria di riferimento "prodotti lattiero caseari".

The supplier certifies that the product mentioned in this specification complies with EC Reg. 396/2005 and with EU Reg. 2023/915 of the Commission of 04/25/2023 which repeals (EU) Reg. 1881/06 and subsequent amendments. Updates regarding our reference category "dairy products".

Antiparassitari / Pesticides

Il fornitore attesta che il prodotto citato in questa specifica è conforme al Reg. (UE) 396/05 concernente i livelli massimi di residui antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale/*The supplier certifies that the product mentioned in this specification complies with Reg. (EU) 396/05 concerning the maximum levels of pesticide residues in or on food products and manginmi of vegetal and animal origin.*

Imballaggio primario / Primary packaging

L'azienda attesta che l'imballaggio primario utilizzato per il confezionamento del prodotto citato in questa specifica è conforme al Reg. (UE) 1935/04 e Reg. (UE) 10/11.
The company certifies that the primary packaging used to package the product mentioned in this specification complies with Reg. (EU) 1935/04 and Reg. (EU) 10/11.

Autorizzazioni e certificazioni aziendali / Company authorizations and certifications

Autorizzazione Sanitaria con numero di riconoscimento **IT 08 1164 CE**, tramite atto di riconoscimento per aggiornamento attività produttiva avente prot. n. 103299 del 16/12/2011 del "Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica - AUSL di Parma.

Health Authorization with identification number IT 08 1164 CE, through a deed of recognition for updating production activity having prot. no. 103299 of 12/16/2011 of the "Director of the Department of Public Health - AUSL of Parma.

Autorizzazione del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano all'utilizzo dei marchi consortili per la lavorazione a norma del Reg. UE 794/2011 di Parmigiano-Reggiano DOP nelle tipologie "grattugiato" e "porzionato", tramite convenzione avente n. 22/2012 del 01/03/2012.

Authorization of the Parmigiano-Reggiano Cheese Consortium to use the consortium brands for the processing of Parmigiano-Reggiano DOP in the "grated" and "portioned" types, in accordance with EU Reg. 22/2012 of 01/03/2012.



**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
Formaggio a caglio microbico MIX DELICATE
DELICATE microbial rennet cheese MIX**

PO-7.1.1mixamid
Pag 9 di 10
Rev. 07/02/2024

Certificati di Conformità a norma del Reg. UE 1151/2012 (ex Reg. CE 510/2006 art. 10) rilasciati dall'Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate (già DCQ-PR):

- per produzione di Parmigiano-Reggiano "grattugiato", con iscrizione nel registro dei produttori certificati al n. G/08/15, del 23/10/2015;
- per produzione di Parmigiano-Reggiano "porzionato", con iscrizione nel registro dei produttori certificati al n. P/191/12, del 15/11/2012.

Certificates of Conformity in accordance with EU Reg. 1151/2012 (ex EC Reg. 510/2006 art. 10) issued by the Regulated Production Quality Control Body (formerly DCQ-PR):

- *for the production of "grated" Parmigiano-Reggiano, with registration in the register of certified producers under no. G/08/15, dated 23/10/2015;*
- *for the production of "portioned" Parmigiano-Reggiano, with registration in the register of certified producers under no. P/191/12, of 11/15/2012.*

Autorizzazione n. 181/20 del "Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano" all'utilizzo dei marchi consortili per la lavorazione.

Authorization no. 181/20 of the "Consortium for the Protection of Pecorino Romano Cheese" on the use of consortium trademarks for processing.

Certificato di Conformità rilasciato da ICEA per lavorazione formaggi a pasta dura a norma dei Reg. CE 834/2007 e 889/2008, con codice n. IT BIO 006 H2235, del 16/02/2021.

Certificate of Conformity issued by ICEA for hard cheese processing in accordance with EC Reg. 834/2007 and 889/2008, with code no. IT BIO 006 H2235, dated 16/02/2021.



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET:
Formaggio a caglio microbico MIX DELICATE
DELICATE microbial rennet cheese MIX

PO-7.1.1mixamid
Pag 10 di 10
Rev. 07/02/2024

Certificati di Conformità rilasciati da DNV - Business Assurance Italia S.r.l. per: Porzionatura, grattugia e confezionamento in atmosfera modificata in buste e vaschette termosaldate di formaggi a pasta dura e a pasta filata. Porzionatura, grattugia e confezionamento in atmosfera modificata in buste e vaschette termosaldate di analoghi del formaggio.

➤ **GSFS con n. 187818-2015-AIFS-ITA-ACCREDIA;**

➤ **IFS con n. 187817-2015-AIFS-ITA-ACCREDIA.**

Certificates of Conformity issued by DNV - Business Assurance Italia S.r.l. for: Portioning, grating and modified atmosphere packaging in bags and trays heat-sealed of hard and stretched curd cheeses. Portioning, grating and modified atmosphere packaging in heat-sealed bags and trays of analogs some cheese.

➤ **GSFS with n. 187818-2015-AIFS-ITA-ACCREDIA;**

➤ **IFS with n. 187817-2015-AIFS-ITA-ACCREDIA.**

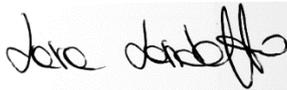
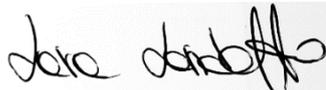
****NOTA INFORMATIVA / INFORMATIVE NOTE**

In base alle nostre conoscenze, le informazioni riportate nella presente scheda sono esatte. Esse non impegnano la nostra responsabilità per quanto concerne la sicurezza d'impiego, la garanzia e l'efficacia dei prodotti. I prodotti prima di essere utilizzati devono essere controllati dagli utilizzatori.

Inoltre, ci riserviamo di aggiornare la scheda secondo necessità: per questo motivo, consigliamo di verificare la disponibilità degli aggiornamenti sul nostro sito www.intergrana.com.

To the best of our knowledge, the information given in this sheet is accurate. They do not engage our responsibility as regards the safety of use, the guarantee and the efficacy of the products. The products must be checked by the users before being used.

Furthermore, we reserve the right to update the data sheet as needed: for this reason, we recommend checking the availability of updates on our website www.intergrana.com.

| REV. DEL | MOTIVO DELLA REVISIONE | ORIGINATO RGQ | VERIFICATO RGQ | APPROVATO DG |
|------------|---------------------------|---|--|---|
| 15/05/2024 | AGGIORNAMENTO UPDATING |  |  |  |