

that's Tuscany

MARZOLINO TOSCANO - MONTERIGGIONI



| | | | |
|------|------|---------------|-----------------|
| COD. | MZBM | PESO / WEIGHT | 1,0 KG - lb 2,2 |
|------|------|---------------|-----------------|

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il Marzolino del Busti è un formaggio tipico toscano a pasta tenera di sapore dolce. Durante la maturazione viene periodicamente rivoltato affinché prenda la sua particolare forma trapezoidale. La crosta è trattata con concentrato di pomodoro. L'aggiunta di uno speciale enzima delattosante lo rende adatto anche ai soggetti intolleranti al lattosio

The Marzolino del Busti is a typical Tuscan cheese: soft, tender and sweet flavour. During the ripening process is periodically turned with gives the cheese its particular rounded form. The rind is treated with tomato concentrate. The addition of a special delactosing enzyme makes it also suitable for lactose-intolerant individuals.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte vaccino e ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con concentrato di pomodoro e conservanti E235, E202 Lattosio <0,01%. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. *Pasteurized cow and sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with tomato concentrate and preservatives: E235, E202. Lactose <0.01%. The product contains glucose and galactose as a result of the breakdown of lactose.*

Origine del latte: Italia* - Origin of milk: Italy

*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.
Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product)

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 37°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 15/30 gg. Prima della vendita trattamento con concentrato di pomodoro e anti muffa superficiale.
Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 37°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of an imal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 15/30 days. Before selling tomato concentrate and anti-mold treatment on surface.

ALLERGENI / ALLERGENS

| | |
|-----------------------------------|--|
| CONTIENE CONTAINS | Latte (proteine del latte) Milk (milk's proteins) |
| PUO' CONTENERE MAY CONTAINS | / |
| PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLANT | Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio Milk and milk products Nuts |
| Senza glutine – Gluten free | |

DESTINAZIONE USO / INTENDED USE

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.
General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.

MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE

Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.
Inedible rind, to be consumed after removal of the crust.

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C | 180 days from the packaging date, at +4 / +8°C

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea
The raw material use in the manufacturing processes does not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

| CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS | IMBALLAGGIO PACKAGING | UNITÀ DI IMBALLO FORWARDING | BARCODE |
|--|--|---|---|
| Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C. We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C. | 3 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12 | 3 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12 | Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70 |
| DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSIONS | | | EAN 13 prodotto: Product UPC: 2696487 |
| Larghezza / width: 12,5 cm Altezza / height: 9 cm | | | |

| Nutrition Facts | |
|------------------------------|----------------|
| 1 servings per container | |
| Serving size | 28 |
| Amount Per Serving | |
| Calories | 110 |
| | % Daily Value* |
| Total Fat 9g | 12% |
| Saturated Fat 7g | 35% |
| Trans Fat 0g | |
| Cholesterol 25mg | 8% |
| Sodium 170mg | 7% |
| Total Carbohydrate 0g | 0% |
| Dietary Fiber 0g | 0% |
| Total Sugars 0g | |
| Includes 0g Added Sugars | 0% |
| Protein 6g | 12% |
| Vitamin D 0mcg | 0% |
| Calcium 200mg | 15% |
| Iron 0mg | 0% |
| Potassium 30mg | 0% |

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO
NUTRITION INFORMATION

| | |
|--|---------------------|
| Energia Energy value | 1612 kJ 389 kcal |
| Grassi - Fat | 33 g |
| di cui acidi grassi saturi of which saturates | 24 g |
| Carboidrati - Carbohydrate | <0,5 g |
| di cui zuccheri of which Sugars | <0,5 g |
| Proteine - Protein | 23 g |
| Sale - Salt | 1,5 g |

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE
CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

| | |
|---|----------------------|
| pH / pH | 4,5 – 5,10 |
| aW / WATER ACTIVITY | < 0.97 |
| FOSFATASI / PHOSPHATASE | NEGATIVA NEGATIVE |
| Umidità / Moisture | 41,05 % |
| Grasso sul secco / fat on a dry matter | 52,21 % |
| Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance | 60,85 % |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Listeria monocytogenes | Assente / Absent in 25 g |
| Salmonella spp | Assente / Absent in 25 g |
| Stafilococchi coag. + | < 100 ufc/g |
| Escherichia Coli | < 100 ufc/g |
| Coliformi | < 10.000 ufc/g |



Scheda tecnica / Product technical data n° 24T Rev 04
Data / Date: 11/09/2023

Il responsabile / Person in charge: Dott.ssa Lara Ciardelli

ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011
Labels on the product to Reg. CE 1169/2011

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo.
Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request.