



## Crucolo s.r.l.

Loc. Lagarine, 20 38050 Scurelle (TN) Italia  
Tel. +39 0461 763707 Fax +39 0461 782060  
info@crucolo.it www.crucolo.it

Denominazione commerciale	
FORMAGGIO CRUCOLO "AL VINO"	
Codice prodotto	111FV9999CS
Codice EAN peso variabile	

	Descrizione del prodotto:	
	Formaggio a pasta semidura prodotto con latte di vacca selezionato di altissima qualità, intero pastorizzato di origine italiana. La pasta bianca e burrosa, l'occhiatura diffusa ed uniforme rendono il formaggio molto caratteristico. Il sottocrosta, uniformemente distribuito è indice di grande attenzione durante la stagionatura che si protrae per oltre 60 giorni, eseguita in condizioni di temperatura e umidità ottimali. Nel periodo affinamento le forme vengono bagnate e lavate con vino rosso. Il risultato è un formaggio da un gusto deciso con profumi di mosto d'uva.	
	Caratteristiche organolettiche	
	Colore:	crosta color vinaccia, pasta bianca
	Odore:	gradevole
	Sapore:	dolce, leggermente acidulo, perfettamente salato, con una leggera nota amaro-piccante
	Consistenza:	semidura
Aspetto:	occhiatura diffusa ed uniforme	

formato / imballo			
Forma e dimensioni	cilindrica Ø38 x 14-15 cm	Modalità confezionamento	cartone
Peso medio per pezzo	13 Kg	Peso medio contenitore	13 kg
tipo contenitore	Cartone	Dimensioni contenitore	40x40x15h cm
N° pezzi per contenitore	1	N° contenitori per strato	6
N° strati per pallet	5	N° contenitori per pallet	30

Stabilimento di stagionatura e affinamento	Crucolo s.r.l. Loc. Lagarine, 20 38050 Scurelle (TN) Italia	Bollo CE stabilimento	IT 42 41 CE
--	--	-----------------------	-------------

Scadenza e conservazione			
Modalità di conservazione	Tra +11°C e +15°C – Umidità 75%-85%. Una volta tagliato il prodotto va conservato tra +2°C e +6°C.	Temperatura mezzo di trasporto	max +4°C
Da consumarsi entro:	180 giorni	Vita residua minima alla consegna	135 giorni

Canali di vendita:	piccola, media, grande distribuzione, Ho.Re.Ca.
Destinazione d'uso:	tutte le categorie di consumatori, ad eccezione delle persone intolleranti o allergiche alle proteine del latte.

**Ingredienti:** LATTE, fermenti, sale, caglio. Crosta non edibile. Trattato in crosta con vino rosso.

Caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche		
Parametri	Unità di misura	Valori
Escherichia coli	UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococchi coagulasi +	UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella	UFC/g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 25 g

Umidità	40-42%
Grasso sul secco	48%
Grasso sul tal quale	29%

Dichiarazione Nutrizionale	
valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Energia	1506 kJ 363 Kcal
Grassi	30 g
di cui: acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	0,9 g
di cui: zuccheri	0 g
Proteine	22,4 g
Sale	1,9 g



## Crucolo s.r.l.

Loc. Lagarine, 20 38050 Scurelle (TN) Italia  
Tel. +39 0461 763707 Fax +39 0461 782060  
info@crucolo.it www.crucolo.it

Denominazione commerciale	
FORMAGGIO CRUCOLO "AL VINO"	
Codice prodotto	111FV9999CS
Codice EAN peso variabile	

### Modulo di dichiarazione allergeni - direttiva ce 89/2003 all. iii bis e direttiva ce 142/2006 e successivi aggiornamenti

Allergeni	SI/NO	Nome specifico della sostanza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti <i>a base</i> di crostacei	NO	
Uova e prodotti <i>a base</i> di uova	NO	
Pesce e prodotti <i>a base</i> di pesce	NO	
Arachidi e prodotti <i>a base</i> di arachidi	NO	
Soia e prodotti <i>a base</i> di soia	NO	
Latte e prodotti <i>a base</i> di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti <i>a base</i> di sedano	NO	
Senape e prodotti <i>a base</i> di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti <i>a base</i> di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

OGM o derivati da OGM:	(Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.): non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati.
------------------------	--

Ionizzazione:	(Dir CE 1999/2 e 1999/3 e s.m.i.) il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti.
---------------	--

Etichettatura:	Prodotto etichettato in conformità al Reg. UE 1169/11
----------------	---

### Controllo qualità

L'azienda Crucolo srl applica il programma di Autocontrollo ai sensi del Pacchetto Igiene 2006 (Reg.CE 852/2004 e 853/2004) nella produzione di tutti i suoi prodotti.

### Nota

Il contenuto della presente scheda può subire modifiche ed aggiornamenti anche senza preavviso.

Crucolo srl  
Scurelle – Trento – Italia  
N° revisione: 2  
Data: 22/07/2020