



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de venta	FONTINA DOP
Descripción	Queso graso de pasta semicocida (corteza no comestible).
Proceso de elaboración	Elaboración del queso con leche recién ordeñada, según la técnica secular. Maduración en grutas naturales y almacenes con tecnologías de acondicionamiento a una temperatura de +5/12 °C y al menos un 90% de humedad.
Marca de identificación	IT 02 2 CE
Origen	Exclusivamente el territorio de la Región Autónoma del Valle de Aosta
Ingredientes	LECHE, sal y cuajo
Alérgenos	Ver la declaración en las páginas siguientes
Peso	de 7,6 a 11 kg la pieza
Tiempo mínimo de maduración	80 días
Modo de indicación del lote	El lote está indicado en la etiqueta con un número progresivo del año correspondiente al día de envasado de la mercancía.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, MICROBIOLÓGICAS, FÍSICO-QUÍMICAS

Características organolépticas	Color	Del marfil al amarillo pajizo más o menos intenso.
	Olor	Olor más o menos intenso según el grado de maduración.
	Sabor	La pasta que se deshace en la boca tiene el característico gusto dulce, delicado y sabroso, que se intensifica cuanto mayor es la maduración.
	Consistencia	Elástica y blanda según el período de producción y de maduración.

Parámetros microbiológicos	ANÁLISIS	Límites
	Estafilococos coagulasa +	máx. 10.000 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g
	Salmonella spp.	Ausente en 25 g
	Escherichia coli	máx. 10.000 ufc/g

Parámetros físico-químicos	ANÁLISIS	Valor
	Humedad	35-42 %
	Residuo seco	58-65 %
	Grasa sobre extracto seco	Mínimo 45%
	Grasas sobre muestra tal cual	26-32 %
	Ph	5,5 - 6,5
	Aw	0,94 (+/- 0,02)

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO

	U.M.	VALOR
VALOR ENERGÉTICO	Kj	1586
	Kcal	382
GRASAS	g	31
DE LAS CUALES SATURADAS	g	21,7
HIDRATOS DE CARBONO	g	0,8
DE LOS CUALES AZÚCARES	g	0,8
PROTEÍNAS	g	25
SAL	g	1,9
FIBRA ALIMENTARIA	g	0
CALCIO	mg	700
FÓSFORO	mg	540

ALÉRGENOS

Sustancia vector de alérgenos	La sustancia se utiliza como			La sustancia está		La contaminación	
	NO	SÍ	ingrediente (a)	NO	SÍ	NO	SÍ
Cereales que contienen gluten y productos derivados	X			X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X			X			
Huevos y productos a base de huevo	X				X	X	
Pescado y productos a base de pescado	X			X			
Cacahuets y productos a base de cacahuete	X			X			
Soja y productos a base de soja	X			X			
Leche y productos a base de leche (incluida la lactosa)		X	Leche	X			
Frutos de cáscara y productos derivados (c)	X			X			
Apio y productos a base de apio	X			X			
Mostaza y productos a base de mostaza	X			X			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X			X			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (d)	X			X			
Altramuces y productos a base de altramuz	X			X			
Moluscos y productos a base de moluscos	X			X			

a) Especificación del ingrediente que contiene el alérgeno, por ej. soja en la lecitina.

b) Trigo, centeno, cebada, avena, escanda, kamut o sus variedades híbridas.

c) Almendras (*Amigdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch],

d) En concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 ml/l expresado como SO₂.

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE OMG

EL PRODUCTO NO ES DE ORIGEN MODIFICADO GENÉTICAMENTE porque:

- NINGUNO de sus componentes (incluidos los coadyuvantes tecnológicos aún presentes en el producto acabado) tiene origen o composición modificada genéticamente.
- No forma parte, al igual que sus componentes, de los objetivos de los Reglamentos de etiquetado y trazabilidad de los OMG

RADIACIONES IONIZANTES

Ni el producto ni sus componentes fueron sometidos a radiaciones ionizantes



ENVASE

Envase principal	
Descripción del material	Papel estucado
Especificaciones técnicas	Celulosa y polietileno
Declaración de conformidad	sí

Envase secundario	
Descripción del material	Cartón ondulado
Especificaciones técnicas	Cartón de onda sencilla

Cada pieza se envuelve en una hoja de papel estucado sobre el que se coloca la etiqueta con todos los datos necesarios para la trazabilidad del producto. A petición, la pieza se puede guardar a su vez en una caja para facilitar el transporte.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

	CENTRAL LECHERA	PASTOREO ALPINO	MADURACIÓN PROLONGADA
Código artículo	L001N	A001N	L132N
Peso	Kg. >8<10	Kg. >8<10	Kg. >8<10
Duración del producto	150 días	150 días	150 días
Unidades por caja	1	1	1
Tamaño un.	390x390x84	390x390x84	390x390x84
Tamaño caja (FxAxA)	400X400X85	400X400X85	400X400X85
Cajas por piso	6	6	6
Pisos por pallet	10	10	10
Tot. cajas por pallet	60	60	60
Ean unidad	2895140	2895160	2351430
Ean caja	98008995001007	98008995001038	98008995001021
IVA	4%	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 8°C a +10°C	De 8°C a +10°C	De 8°C a +10°C
Temperatura de transporte	De 8°C a +10°C	De 8°C a +10°C	De 8°C a +10°C



ENVASE

Envase principal	
Descripción del material	Película termorretráctil
Especificaciones técnicas	Polietileno y poliamida
Declaración de conformidad	sí

Envase secundario	
Descripción del material	Cartón ondulado
Especificaciones técnicas	Cartón de onda sencilla

Las piezas de queso se cortan en porciones que van de 200 g. de peso fijo a 1/2 pieza, y se envasan en atmósfera protectora en la película termorretráctil que se adhiere al producto. Luego, el producto se embala en cajas para facilitar su transporte.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

CENTRAL LECHERA

Código artículo	L050N	L051N	L052N	L053N
Peso	250g. aprox.	500g. aprox.	1000g. aprox.	2 kg. aprox.
Duración del producto	63 días	63 días	63 días	63 días
Unidades por caja	16	8	4	2
Tamaño un.	170x75x35	170x75x60	170x75x100	170x170x80
Tamaño caja (FxAxA)	400x211x85	400x211x85	400x211x85	400x211x85
Cajas por piso	10	10	10	10
Pisos por pallet	10	10	10	10
Tot. cajas por pallet	100	100	100	100
Ean unidad	219725	237767	219724	237768
Ean caja	9800899500500	9800899500501	9800899500502	9800899500503
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C

Código artículo	L153N	L069N	L054N	L060N
Peso	2 kg. aprox.	2 kg. aprox.	4 kg. aprox.	250g. e
Duración del producto	63 días	63 días	63 días	63 días
Unidades por caja	4	1	1	16
Tamaño un.	170x170x80	170x340x80	170x340x80	170x75x35
Tamaño caja (FxAxA)	400x400x85	210x217x82	400x211x85	400x211x85
Cajas por piso	6	10	10	10
Pisos por pallet	10	10	10	10
Tot. cajas por pallet	60	100	100	100
Ean unidad	237768	237768	237769	8008995003015
Ean caja	9800899500530	98008995005025	9800899500504	0800899500301
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C



Código artículo	L260N	L088N	L188N	L170N
Peso	250g. e	200g. e	200g. e	200g. e
Duración del producto	63 días	63 días	63 días	63 días
Unidades por caja	8	5	8	20
Tamaño un.	170x75x35	170x75x30	170x75x30	170x75x30
Tamaño caja (FxAxA)	210x217x82	140x200x110	210x217x82	400x211x85
Cajas por piso	15	30	10	10
Pisos por pallet	10	5	10	10
Tot. cajas por pallet	150	150	100	100
Ean unidad	8008995003015	8008995003091	8008995003091	8008995003091
Ean caja	0800899500312	0800899500309	0800899500330	0800899500320
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C

Código artículo	L190N	L252N
Peso	150g. e	1000g. aprox.
Duración del producto	63 días	63 días
Unidades por caja	24	2
Tamaño un.	170x75x25	170x75x100
Tamaño caja (FxAxA)	400x211x85	210x217x82
Cajas por piso	10	15
Pisos por pallet	10	10
Tot. cajas por pallet	100	150
Ean unidad	8008995003503	219724
Ean caja	0800899500359	9800899500508
IVA	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C

PASTOREO ALPINO

Código artículo	A050N	A051N	A052N	A053N
Peso	250g. aprox.	500g. aprox.	1000g. aprox.	2 kg. aprox.
Duración del producto	63 días	63 días	63 días	63 días
Unidades por caja	16	8	4	2
Tamaño un.	170x75x35	170x75x60	170x75x100	170x170x80
Tamaño caja (FxAxA)	400x211x85	400x211x85	400x211x85	400x211x85
Cajas por piso	10	10	10	10
Pisos por pallet	10	10	10	10
Tot. cajas por pallet	100	100	100	100
Ean unidad	238143	238144	238145	238146
Ean caja	9800899500400	9800899500401	9800899500402	9800899500403
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C



Código artículo	A153N	A054N	A060N
Peso	2 kg. aprox.	4 kg. aprox.	250g. e
Duración del producto	63 días	63 días	63 días
Unidades por caja	4	1	16
Tamaño un.	170x170x80	170x340x80	170x75x35
Tamaño caja (FxAxA)	400x400x85	400x211x85	400x211x85
Cajas por piso	6	10	10
Pisos por pallet	10	10	10
Tot. cajas por pallet	60	100	100
Ean unidad	238146	238147	8008995003077
Ean caja	9800899500531	9800899500404	0800899500307
IVA	4%	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C

MADURACIÓN PROLONGADA

Código artículo	L070N	L071N	L072N	L073N
Peso	250g. aprox.	500g. aprox.	1000g. aprox.	2 kg. aprox.
Duración del producto	63 días	63 días	63 días	63 días
Unidades por caja	16	8	4	2
Tamaño un.	170x75x35	170x75x60	170x75x100	170x170x80
Tamaño caja (FxAxA)	400x211x85	400x211x85	400x211x85	400x211x85
Cajas por piso	10	10	10	10
Pisos por pallet	10	10	10	10
Tot. cajas por pallet	100	100	100	100
Ean unidad	238626	238633	238636	238639
Ean caja	9800899500600	9800899500601	9800899500602	9800899500603
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C

Código artículo	L074N	L080N	L261N	L089N
Peso	4 kg. aprox.	250g. e	250g. e	200g. e
Duración del producto	63 días	63 días	63 días	63 días
Unidades por caja	1	16	8	5
Tamaño un.	170x340x80	170x75x35	170x75x35	170x75x30
Tamaño caja (FxAxA)	400x211x85	400x211x85	210x217x82	140x200x110
Cajas por piso	10	10	15	30
Pisos por pallet	10	10	10	5
Tot. cajas por pallet	100	100	150	150
Ean unidad	238644	8008995003046	8008995003046	8008995003107
Ean caja	98008995006040	0800899500304	0800899500314	0800899500310
IVA	4%	4%	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C



ENVASE

Envase principal	
Descripción del material	Película laminada
Especificaciones técnicas	Polietileno y polipropileno
Declaración de conformidad	sí

Envase secundario	
Descripción del material	Cartón ondulado
Especificaciones técnicas	Cartón de onda sencilla

Las piezas de queso se cortan en porciones que van de 200 g. de peso fijo a 1/2 pieza, y se envasan en atmósfera de protección en la película laminada efecto bolsa. Luego, el producto se embala en cajas para facilitar su transporte.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

CENTRAL LECHERA

Código artículo	L058N	L059N
Peso	2 kg. aprox.	4 kg. aprox.
Duración del producto	63 días	63 días
Unidades por caja	2	1
Tamaño un.	170x170x80	170x340x80
Tamaño caja (FxAxA)	400x211x85	400x211x85
Cajas por piso	10	10
Pisos por pallet	10	10
Tot. cajas por pallet	100	100
Ean unidad	237774	237775
Ean caja	9800899500513	9800899500514
IVA	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C

PASTOREO ALPINO

Código artículo	A058N	A059N
Peso	2 kg. aprox.	4 kg. aprox.
Duración del producto	63 días	63 días
Unidades por caja	2	1
Tamaño un.	170x170x80	170x340x80
Tamaño caja (FxAxA)	400x211x85	400x211x85
Cajas por piso	10	10
Pisos por pallet	10	10
Tot. cajas por pallet	100	100
Ean unidad	238152	238153
Ean caja	9800899500413	9800899500414
IVA	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C

Cooperativa Produttori Latte e Fontina soc. coop. a r.l.
 Loc. Croix-Noire, 10 - 11020 Saint Christophe (AO)
 N. IVA y C.F. 00040750077
 Tel. +39 0165 35714 - +39 0165 40551
 Fax +39 0165 236467
 e-mail: info@fontinacoop.it
 web: www.fontinacoop.it



MADURACIÓN PROLONGADA

Código artículo	L078N	L079N
Peso	2 kg. aprox.	4 kg. aprox.
Duración del producto	63 días	63 días
Unidades por caja	2	1
Tamaño un.	170x170x80	170x340x80
Tamaño caja (FxAxA)	400x211x85	400x211x85
Cajas por piso	10	10
Pisos por pallet	10	10
Tot. cajas por pallet	100	100
Ean unidad	238663	238668
Ean caja	9800899500613	9800899500614
IVA	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C



ENVASE

Envase principal	
Descripción del material	Película laminada transparente o termoformada y sellada con película transparente o impresa.
Especificaciones técnicas	Polietileno, etileno vinil alcohol, cola de poliuretano
Declaración de conformidad	sí

Envase secundario	
Descripción del material	Cartón ondulado
Especificaciones técnicas	Cartón de onda sencilla

Las piezas se cortan en bloques que luego se cortan en lonchas, cada loncha está separada por una hoja de separación transparente. Luego, el grupo de lonchas se sella en bandejas en atmósfera protectora.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Código artículo	L401N	L408N	L410N
Peso	80g. e	80g. e	80g. e
Duración del producto	90 días	90 días	90 días
Unidades por caja	20	30	10
Tamaño un.	95x200x16	95x200x16	95x200x16
Tamaño caja (FxAxA)	400x211x85	197x211x249	210x217x82
Cajas por piso	10	18	15
Pisos por pallet	10	4	10
Tot. cajas por pallet	100	72	150
Ean unidad	8008995004029	8008995004029	8008995004029
Ean caja	0800899500402	0800899500410	0800899500411
IVA	4%	4%	4%
Nomenclatura arancelaria	04069076	04069076	04069076
Temperatura de conservación	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C
Temperatura de transporte	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C	De 2°C a +6°C