



SCHEDA TECNICA

FORMAGGIO ERBORINATO a “Latte Crudo” forma intera

DENOMINAZIONE:

Formaggio erborinato a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

60 giorni dal confezionamento (confezione integra)

GENERALITA':

Forma: cilindrica del diametro di 19 cm e scalzo di 10 cm

Peso medio: da 2,8 a 3,0 kg

Maturazione: minimo 60 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE prodotto stagionato:

Crosta: rugosa, di colorazione dal marrone chiaro tendente al grigio. Non Edibile

Pasta: morbida al taglio, di colore paglierino con la presenza della caratteristica erborinatura blu-verde.

Sapore: caratteristico dei prodotti erborinati

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g (prodotto stagionato):

Energia 1214 kJ / 292 kcal

Grassi 23 g

di cui acidi grassi saturi 17 g

Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Proteine 21 g

Sale 1,2 g



SCHEDA TECNICA

FORMAGGIO ERBORINATO a “Latte Crudo” porzionato

DENOMINAZIONE:

Formaggio erborinato a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

35 giorni dal confezionamento (confezione integra)

GENERALITA':

Forma: cilindrica del diametro di 19 cm e scalzo di 10 cm

Peso medio: da 2,8 a 3,0 kg

Maturazione: minimo 60 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE prodotto stagionato:

Crosta: rugosa, di colorazione dal marrone chiaro tendente al grigio. Non Edibile

Pasta: morbida al taglio, di colore paglierino con la presenza della caratteristica erborinatura blu-verde.

Sapore: caratteristico dei prodotti erborinati

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g (prodotto stagionato):

Energia 1214 kJ / 292 kcal

Grassi 23 g

di cui acidi grassi saturi 17 g

Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Proteine 21 g

Sale 1,2 g