



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO NOSTRANO SABBIO		
REFERENZA	Formaggio Nostrano Sabbio		
CODICE PRODOTTO	NOSCA001		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Il Formaggio Nostrano Sabbio è un formaggio a pasta dura prodotto con latte parzialmente scremato e di lunga stagionatura (dai 10 ai 24 mesi). Il prodotto è saporito ma non troppo piccante e ha un odore intenso. Di forma cilindrica, ha un diametro di 33 cm circa con uno scalzo di 7-8 cm circa.		
FORMA E DIMENSIONI	Forma rotonda: diametro Ø 33 cm, scalzo 7-8 cm circa Peso netto variabile 7.5 kg.		
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio.		
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)		
ORIGINE DEL LATTE	Italia		
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+0°C/+14°C		
SHELF LIFE	120 gg		
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera		
PROFILO ORGANOLETTICO			
Crosta	Oleato in crosta con olio di lino crudo alimentare.		
Pasta	Pasta dura, compatta, con poca e piccola occhiatura regolare, con presenza di grani nel formaggio con più di 15 mesi		
Gusto e sapore	Il sapore è delicato, mai piccante e molto gradevole.		
Stagionatura	Non inferiore a 300 gg		
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)			
Energia	1590 kJ / 382 kcal		
Grassi (g)	26.00		
di cui acidi grassi saturi (g)	17.90		
Carboidrati (g)	2.10		
di cui zuccheri (g)	0.00		
Proteine (g)	34.60		
Sale (g)	2.10		
PROFILO MICROBIOLOGICO			
Coliformi Totali			
Stafilococchi coagulasi positivi	m=10ufc/g	M=100ufc/g	n=5 u.c.=2
Escherichia coli	m=100ufc/g	M=1000ufc/g	n=5 u.c.=2
Salmonella			
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g		n=5 u.c.=0
PACKAGING			
Confezione - imballaggio	foglio di larice bianco		
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1		
Peso unitario	Peso netto variabile 7.5 kg.		
Modalità di distribuzione/conservazione	+0°C/ +14°C in frigo		
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024		