



SCHEMA TECNICA

Formaggio Tipico Branzi FTB - Forma intera

Rev.

13/01/2021

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio leggero, da latte vaccino intero crudo, a pasta dura e semicotta, forma intera.

INGREDIENTI:	LATTE, sale, caglio di vitello, fermenti lattici; rivestimento crosta: conservante (E 235), colorante (E 160b(ii)).
ALLERGENI:	Prodotto derivato dal LATTE
ORIGINE DEL LATTE:	Italia
SHELF LIFE:	Indefinita per la natura del prodotto.
INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE:	Forma intera: conservare tra 0 e 7°C. Forma tagliata: conservare tra 0 e 4°C coperta da pellicola protettiva per alimenti.
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Prodotto da latte crudo, Crosta non edibile.

SHELF LIFE DALL'APERTURA DELLA CONFEZIONE o TAGLIO DELLA FORMA

30 gg.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

ANALISI DI ROUTINE IN AUTOCONTROLLO

Energia (kj): 1611	Energia (kcal): 385	Escherichia coli < 1000 ufc/g, stafilococchi coagulasi positivi < 1000 ufc/g, Salmonella spp e Listeria monocytogenes assenti in 25 g.
Grassi (g)	31	CARATTERISTICHE SENSORIALI
di cui acidi grassi saturi (g)	23	Crosta sottile, liscia, elastica, giallognola. Sapore dolce, morbido, delicato. Colore giallo paglierino, consistenza morbida-semimolle, occhiatura da fine a "occhio di pernice".
Carboidrati (g)	1,1	DESCRIZIONE DEL FORMAGGIO
di cui zuccheri (g)	1,1	Formaggio tipico a pasta dura, prodotto da latte vaccino intero crudo, scalzo concavo alto 8-10 cm circa, peso variabile tra 9 e 12 kg, forma cilindrica, diametro 40 - 45 cm circa. STAGIONATURA MINIMA: 45 giorni.
Proteine (g)	26	
Sale (g)	1,1	

LOGISTICA

IMMAGINE DEL PRODOTTO

PEZZATURA/FORMA:	Circa 10 kg.
IMB. SECONDARIO:	Cartone da una forma
FORNIT. MINIMA:	Una forma
CODICE INTERNO:	101



Latteria Sociale di Branzi Casearia Soc. Agr. Coop.

Via San Rocco, 41/B
24010 BRANZI (Bergamo)

Tel.0345.71074 - Fax 0345.70039

www.formaggiobranzi.com
info@formaggiobranzi.com