



## SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	ROBIOLA NOST. FRESCA
REFERENZA	ROBIOLA NOST. FRESCA
CODICE PRODOTTO	ROBSA002
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta molle
FORMA E DIMENSIONI	Parallelepipedo a base quadrata – peso 700g c.a.
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.
ALLERGENI	<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+0°C/+4°C
SHELF LIFE	35 gg per il formaggio fresco oppure destinabile a stagionatura
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>	
Crosta	-
Pasta	Formaggio a pasta molle, struttura morbida, compatta, bianca
Gusto e sapore	Odore aromatico, tipico. Gusto dolce, aromatico al procedere della stagionatura
Stagionatura	-
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1299 kJ / 313 kcal
Grassi (g)	25
di cui acidi grassi saturi (g)	17.5
Carboidrati (g)	3
di cui zuccheri (g)	1.5
Proteine (g)	19
Sale (g)	1.1
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>	
Escherichia coli	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
<b>PACKAGING</b>	
Imballo	Imballo primario singolo: carta idropack vegetale Imballo secondario: cartone ondulato
Numero di pezzi per imballo	Pz. 10
Peso unitario	700 g c.a.
Modalità di distribuzione	+0°C/+4°C
Modalità di conservazione	+0°C/+4°C
Data revisione	20180530