SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	**FORMAGELLA FR. VALLE**
REFERENZA	FORMAGELLA VALLE
CODICE PRODOTTO	FFRVA001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola
FORMA E DIMENSIONI	Quadrata: lunghezza 800mm, altezza 450mm
INGREDIENTI	**LATTE** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
ALLERGENI	**LATTE** e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
ORIGINE DEL LATTE	Francia
MODALITA' D'USO	Ready to eat – OGM free
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C/ + 8°C
SHELF LIFE	45 giorni
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Crosta non edibile
Pasta	Pasta morbida e compatta
Gusto e sapore	Dolce
Stagionatura	da 4 a 12gg
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1348 kJ / 322 kcal
Grassi (g)	27
di cui acidi grassi saturi (g)	19
Carboidrati (g)	1.5
di cui zuccheri (g)	0.5
Proteine (g)	19
Sale (g)	1.5
PROFILO MICROBIOLOGICO	
E.coli	< 1000 UFC/g
Staphylococcus coagulase+ /g	< 1000 UFC/g
Listeria monocitogena	assenza in 25g
Salmonella	N/A
PACKAGING	
Imballo	Imballo primario singolo: carta idropack vegetale
Numero di pezzi per imballo	Imballo secondario: cartone ondulato
Peso unitario netto	Peso netto variabile 2.27 kg.
Modalità di distribuzione	+2°C/ + 8°C
Modalità di conservazione	+2°C/ + 8°C
Data revisione	20201102