



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FORMAGELLA BERGAMINA
REFERENZA	Formagella Bergamina
CODICE PRODOTTO	FRMBE001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggella tipica della Franciacorta da tavola a pasta semi dura da taglio. Formaggio fiorito, crosta non edibile.
	
FORMA E DIMENSIONI	Forma rotonda: diametro Ø 18 cm, scalzo 6 cm. Peso netto variabile: da 1.6 a 1.8 kg.
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> vaccino, fermenti lattici vivi, caglio, sale
ALLERGENI	<b>LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)</b>
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+0°C/+6°C
SHELF LIFE	preferibile 45 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>	
Crosta	Sottile e consistente. Formaggio fiorito. <b>Crosta non edibile.</b>
Pasta	Pasta compatta semi dura di colore paglierino chiaro.
Gusto e sapore	Il sapore è delicato, mai piccante e molto gradevole.
Stagionatura	30 gg
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1480 kJ / 354 kcal
Grassi (g)	28.90
di cui acidi grassi saturi (g)	12.70
Carboidrati (g)	0.75
di cui zuccheri (g)	0.4
Proteine (g)	26.20
Sale (g)	2.26
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>	
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
<b>PACKAGING</b>	
Confezione - imballaggio	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari) – foglio di larice bianco
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario netto	Peso variabile: da 1.6 a 1.8 kg.
Modalità di distribuzione/conservazione	+0°C/ +6°C in frigo
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024