



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	ROBIOLA NOSTRANA
REFERENZA	Robiola Nostrana
CODICE PRODOTTO	ROBNO001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola a pasta cruda prodotto con latte vaccino intero pastorizzato. Ha forma di parallelepipedo, si presenta esternamente con una fioritura naturale, piumata e soffice.
FORMA E DIMENSIONI (LxIxh)	Parallelepipedo: 15cm.x13cm.x3cm. – peso netto 700 g circa
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> , sale, caglio.
ALLERGENI	<b>LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)</b>
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+6°C
SHELF LIFE	preferibile 35 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera
OGM	OGM Free
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>	
Crosta	Fioritura piumata e soffice. Crosta edibile
Pasta	Bianca e cremosa
Gusto e sapore	Gusto dolce e delicato
Stagionatura	Minimo 3 gg
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	1300 kJ -314 kcal
Grassi (g)	26
di cui acidi grassi saturi (g)	19
Carboidrati (g)	2.9
di cui zuccheri (g)	1.9
Proteine (g)	17
Sale (g)	1.3
<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	carta idropack vegetale (materiale idoneo al contatto con prodotti alimentari)
Imballo	cartone ondulato
Numero di pezzi per imballo	Pz. 10
Peso unitario netto	700 g c.a.
Modalità di distribuzione/ conservazione	+1°C/+6°C in frigo
Data revisione	Rev 01 – 30/08/24