



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO BAGOSS
REFERENZA	BAGOSS (¼ di forma)
CODICE PRODOTTO	BAGFO001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Il Bagoss è un formaggio semigrasso, a pasta dura cotta (>48°). Il prodotto si ottiene per la coagulazione presamica di latte parzialmente scremato per affioramento naturale e una stagionatura di minimo 12 mesi. Il colore giallo della pasta è dovuto all'aggiunta nella pasta dello zafferano che rende il prodotto caratteristico. Crosta bruno-rossiccio, oleato con olio di lino, non edibile.
FORMA E DIMENSIONI	Forma ¼: 20-23 cm h. 11-12 cm Peso variabile: da 4.502 kg.
INGREDIENTI	LATTE vaccino, caglio, zafferano, sale
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	da 0° a +8°
SHELF LIFE	120 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Bruno-rossiccio. Oleato in crosta con olio di lino. Crosta non edibile.
Pasta	Formaggio semigrasso a pasta dura, occhiatura assente o piccola e rada. Color giallo, di intensità variabile. Uniforme e compatta.
Gusto e sapore	Intenso, talvolta leggermente piccante. Aroma persistente, di frutta secca, floreale.
Stagionatura	Non inferiore a 12 mesi
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1461 kJ / 350 kcal
Grassi (g)	20.00-22.00
di cui acidi grassi saturi (g)	14.50-15.10
Carboidrati (g)	1.70-2.70
di cui zuccheri (g)	0.00
Proteine (g)	35.00-38.00
Sale (g)	2.50-3.60
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	/
Stafilococchi coagulasi positivi	/
Listeria monocytogenes	/
Salmnella spp	/
PACKAGING	
Confezione - imballaggio	Sacchetto per sottovuoto
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso lordo variabile 4.502 kg. – peso tara confezione 0.002 kg circa
Modalità di distribuzione/conservazione	da 0° a +8° in frigo
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024