



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FORMAGGELLA LATTERIA
REFERENZA	Formaggella Latteria
CODICE PRODOTTO	FORLA001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio da tavola a pasta molle e a breve stagionatura. Lo caratterizza una struttura particolarmente solubile in bocca, con un'elevata cremosità. La pasta è di colore bianco o paglierino chiaro ed il sapore è delicato.
FORMA E DIMENSIONI	Forma rotonda: diametro Ø 30 cm, scalzo 7.2 cm. Peso netto variabile 6.5 kg.
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio.
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+0°C/+6°C
SHELF LIFE	90 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Trattamento in crosta con dispersione acquosa di copolimero acetato di vinile. Crosta non edibile.
Pasta	Pasta dura di colore bianco o paglierino chiaro.
Consistenza	Morbida, particolarmente solubile in bocca con un'elevata cremosità
Gusto e sapore	Il sapore è delicato.
Stagionatura	Non inferiore a 20 gg
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1436 kJ / 346 kcal
Grassi (g)	28.00
di cui acidi grassi saturi (g)	18.00
Carboidrati (g)	1.50
di cui zuccheri (g)	1.20
Proteine (g)	22.00
Sale (g)	1.70
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Coliformi Totali	
Enterotossine Stafilococciche	Non rilevabile in 25g
Escherichia Coli	Assente m=100 M=1000 n=5 c=2
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmnella spp	/
PACKAGING	
Confezione - imballaggio	Disco di pelur – foglio di larice bianco
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso netto variabile 6 kg
Modalità di distribuzione/conservazione	+0°C/ +6°C in frigo
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024