

SCHEMA TECNICA DI PRDOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FORMAGELLA DELLA VALLA DI SCALVE
REFERENZA	Formagella Scalve
CODICE PRODOTTO	FRMSC001
DESCRIZIONE PRODOTTO	<p>La Formagella di Scalve è un tipico formaggio lombardo.</p> <p>Formaggi da tavola grasso a pasta semicotta prodotto con latte vaccino crudo esclusivamente in Valle di Scalve, a media stagionatura. Crosta sottile, liscia di colore bianco-paglierino, pasta compatta o con rada occhiatura, di morbida consistenza, con diversi gradi di densità a seconda della maturazione, aroma di burro leggermente acidulo con sapidità crescente alla degustazione, colore bianco-paglierino. Crosta non edibile.</p>
FORMA E DIMENSIONI	<p>Forma cilindrica con facce piane e scalzo leggermente convesso, diametro Ø 18 cm, altezza 5-6 cm.</p> <p>Forma intera peso netto 1.6-2 kg variabile</p>
INGREDIENTI	LATTE vaccino crudo (prodotto esclusivamente in Valle di Scalve), caglio e sale
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia LATTE vaccino crudo (prodotto esclusivamente in Valle di Scalve),
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservarsi in ambiente fresco T° < 8°C
SHELF LIFE	45 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera
PROFILO ORGANOLETICO	
Crosta	Sottile, liscia di colore bianco-paglierino. Crosta non edibile.
Pasta	Compatta o con rada occhiatura, di morbida consistenza di colore bianco-paglierino.
Gusto e sapore	Aroma di burro leggermente acidulo
Stagionatura	20-30 giorni.
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1839.37 kJ / 443.44 kcal
Grassi (g)	36.20
di cui acidi grassi saturi (g)	16.25
Carboidrati (g)	1.60
di cui zuccheri (g)	0.1
Proteine (g)	27.81
Sale (g)	<1.0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Conformi ai criteri di sicurezza alimentare Salmonella spp, enterotossina stafilococcica) e <10.000ufc/gr. o max 2 su 5 UC <100000 ufc/gr).REG. (CE) 1441/2007 che modifica REG (CE) 2073/2005.Assenza E. Coli STEC/VTEC.REG. (CE) 178/2002.	
PACKAGING	
Confezione - Imballo	Forme nude + Carta Larice Bianca
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	1.6-2 kg peso netto medio variabile
Modalità di distribuzione/conservazione	T° < 8°C in frigo
Data revisione	Rev 01 – 30/08/2024