



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FORMAGELLA FR. MONTAGNE
REFERENZA	FORMAGELLA MONTAGNE
CODICE PRODOTTO	FFFRMO001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola
FORMA E DIMENSIONI	Rotonda: lunghezza 200mm, altezza 65mm, peso 2.15kg.
INGREDIENTI	LATTE vaccino pastorizzato (Francia), sale, enzimi coagulanti, fermenti lattici .
ALLERGENI	LATTE e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
ORIGINE DEL LATTE	Francia
MODALITA' D'USO	Ready to eat – OGM free
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C/ + 8°C
SHELF LIFE	45 giorni
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Crosta non edibile
Pasta	Pasta morbida e compatta
Gusto e sapore	Dolce
Stagionatura	da 8 a 11 gg minimo
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	327 kcal / 1356 kJ
Grassi (g)	27
di cui acidi grassi saturi (g)	19
Carboidrati (g)	1
di cui zuccheri (g)	0.5
Proteine (g)	20
Sale (g)	1.6
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	m=100; M=1000
c=0 Staphylococcus aureus /g	m=100 ;M=1000
Listeria monocitogena / 25 g	assente n=5,
Salmonella / 25g	assente n=5, c=0
PACKAGING	
Imballo	Imballo primario singolo: carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)
Numero di pezzi per imballo	Imballo secondario: cartone ondulato
Peso unitario	A peso
Modalità di distribuzione	+2°C/ + 8°C
Modalità di conservazione	+2°C/ + 8°C
Data revisione	20180930