

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	QUARTIROLO LOMBARDO DOP fresco ½ forma (sotto vuoto)
REFERENZA	Quartirolo Lombardo Dop
CODICE PRODOTTO	QRTFR001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola. Il Quartirolo Lombardo Dop è un formaggio fresco da latte vaccino. La pasta del formaggio è consistente e friabile con gusto fresco e leggero sapore acidulo, prodotto in conformità della Denominazione d'origine protetta. La zona di produzione interessa l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza-Brianza, Pavia e Varese, nella regione Lombardia.
	
FORMA E DIMENSIONI	Parallelepipedo a base rettangolare: 19 cm.x9.5 cm. - scalzo 8 cm. – peso netto ½ forma: 1.4 circa
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio.
ALLERGENI	LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0°-6°C
SHELF LIFE	60 gg dal confezionamento sottovuoto
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – ½ forma
PROFILO ORGANOLETTO	
Crosta	Assente
Pasta	Friabile, consistente
Gusto e sapore	Dolce, acidulo.
Stagionatura	Assente
PROFILO NUTRIZIONALE	
	Valori medi per 100g di prodotto soggetti
Energia	1243 kJ / 297 kcal
Grassi (g)	24.5
di cui acidi grassi saturi (g)	17
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	18.5
Sale (g)	2
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	≤ 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
VALORI CHIMICI E FISICI	
Grasso sul secco	MIN 48%
Umidità	MAX 54%
PH	5,10 - 5,15
AW	>0,94
PACKAGING	
Confezione - Imballo	Incarto per alimenti, in sacchetto sottovuoto + foglio carta larice bianco
Numero di pezzi per imballo	1-2-3-4
Peso unitario	Peso netto variabile: 1.4 kg.
Modalità di distribuzione-conservazione	+0°C/+6°C in frigo
Data revisione	Rev 01 – 30/08/2024