



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO		TALEGGIO D.O.P.
REFERENZA	Taleggio D.o.p.	
CODICE PRODOTTO	TALOO001	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Il Taleggio è un formaggio italiano a denominazione di origine protetta. Formaggio molle da tavola a pasta morbida originario delle Valli Bergamasche.	
FORMA E DIMENSIONI	Forma parallelepipedo a base quadrata: 19 cm x 19 cm x 5 cm altezza- peso netto 2.3 circa	
INGREDIENTI	LATTE vaccino , sale, caglio.	
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati	
ORIGINE DEL LATTE	Italia	
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Da +1°C a +6°	
SHELF LIFE	preferibile 45 gg	
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera	
PROFILO ORGANOLETTICO		
Crosta	Sottile. Crosta non edibile.	
Pasta	Struttura unita, morbida nel sottocrosta, più compatta al centro e di colore dal bianco al paglierino.	
Gusto e sapore	Odore aromatico, tipico. Sapore caratteristico, leggermente acidulo.	
Stagionatura	Minima 35 gg.	
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)		
Energia	1292 kJ / 312 kcal	
Grassi (g)	26	
di cui acidi grassi saturi (g)	18	
Carboidrati (g)	0.5	
di cui zuccheri (g)	0.5	
Proteine (g)	19	
Sale (g)	2.1	
PROFILO MICROBIOLOGICO		
Escherichia coli	≤ 100 u.f.c./g	
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 u.f.c./g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	
Salmonella spp	Assente in 25 g	
VALORI CHIMICI E FISICI		
GRASSO SUL SECCO/FAT ON DRY MATTER	MIN 48%	
UMIDITA'/MOISTURE	MAX 54%	
PH	5,10 - 5,15	
PACKAGING		
Confezione	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)	
Imballo	Carta larice bianco	
Numero di pezzi per imballo	1-2-3-4	
Peso unitario	Kg 2.3 peso netto variabile	
Modalità di distribuzione/conservazione	Da +1°C a +6°C frigo	
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024	