


## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>		<b>ROBIOLA NOSTRANA</b>
REFERENZA	Robiola Nostrana	
CODICE PRODOTTO	ROBNO001	
DESCRIZIONE PRODOTTO	 Formaggio molle da tavola a pasta cruda prodotto con latte vaccino intero pastorizzato. Ha forma di parallelepipedo, si presenta esternamente con una fioritura naturale, piumata e soffice.	
FORMA E DIMENSIONI (LxIxh)	Parallelepipedo: 15cm.x13cm.x3cm. – peso netto 700 g circa	
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> , sale, caglio.	
ALLERGENI	<b>LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)</b>	
ORIGINE DEL LATTE	Italia	
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+6°C	
SHELF LIFE	preferibile 35 gg	
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera	
OGM	OGM Free	
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>		
Crosta	Fioritura piumata e soffice. Crosta edibile	
Pasta	Bianca e cremosa	
Gusto e sapore	Gusto dolce e delicato	
Stagionatura	Minimo 3 gg	
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> Valori medi per 100g di prodotto		
Energia	1300 kJ -314 kcal	
Grassi (g)	26	
di cui acidi grassi saturi (g)	19	
Carboidrati (g)	2.9	
di cui zuccheri (g)	1.9	
Proteine (g)	17	
Sale (g)	1.3	
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>		
Escherichia coli	< 100 ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	
Salmonella spp	Assente in 25 g	
<b>PACKAGING</b>		
Confezione	carta idropack vegetale (materiale idoneo al contatto con prodotti alimentari)	
Imballo	cartone ondulato	
Numero di pezzi per imballo	Pz. 10	
Peso unitario netto	700 g c.a.	
Modalità di distribuzione/ conservazione	+1°C/+6°C in frigo	
Data revisione	Rev 01 – 30/08/24	