





SCHEDA TECNICA DI PRDOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FRAGO FONTAL ¼ PLAST.	
REFERENZA	Fontal 4/4	
CODICE PRODOTTO	FONTES001	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio da tavola a pasta semi-tenera morbida con una consistenza cremosa e un sapore delicato.	
		
FORMA E DIMENSIONI		¼ di forma cilindrica: 20cm x 20cm x 9cm Peso netto 3kg circa
INGREDIENTI	LATTE , sale, caglio, fermenti lattici; conservante: E251 Crosta non edibile. Superficie: Plastcoat colorato. Conservante in crosta E235 (Natamycina)	
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)	
ORIGINE DEL LATTE	UE	
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	mass. + 7°C	
SHELF LIFE	60 gg	
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – ¼ di forma	
OGM	Free	
CARATTERISTICHE SENSORIALI		
ASPETTO ESTERNO	¼ forma cilindrica. Crosta non edibile.	
ASPETTO INTERNO	Pasta morbida, elastica, colore paglierino	
CONSISTENZA	Pasta morbida, elastica	
SAPORE/ODORE	Dolce, fondente al palato, tenue	
VALORI NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)		
Energia	1466 Kj / 354 kcal	
Grassi (g)	29.2	
di cui acidi grassi saturi (g)	17.7	
Carboidrati (g)	0	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	22.7	
Sale (g)	2.00	
CARTATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE		
	standard	min/mass
materia secca:	min. 55.3 %	53.3- 57.3 %
umidità:	44.7 %	42.7 – 46.7 %
grasso:	28 %	26.5 – 29.5%
grasso s.s.:	min.45 %	
NaCl:	2.2%	1.0 – 2.8 %
ph:	5.2	5.0 -5.4



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
	obiettivo (m)
Enterobacteriaceae	$\leq 10^3$ / g
E. Coli	$\leq 10^2$ / g
Lieviti	$\leq 10^3$ / g
Muffe	$\leq 10^3$ / g
Stafilococcus aureus	$\leq 10^2$ / g
Salmonelle	neg. /25g
Listeria monocytogenes	neg. /25g
PACKAGING	
Confezione	Sottovuoto in $\frac{1}{4}$
Imballaggio	pz. singolo $\frac{1}{4}$ - Scatola in cartone pz. 4 da $\frac{1}{4}$
Peso unitario netto	pz. singolo $\frac{1}{4}$ → 3 kg. peso variabile –Cartone pz. 4 → 12 kg peso variabile
Modalità di distribuzione/ conservazione	mass. + 7°C in frigo
CONFORMITA' CEE	Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE
Data revisione	Rev 01 – 30/08/2024