


SCHEDA TECNICA	
Prodotto – Denominazione vendita	
BERGAMINO DI BUFALA Cod. 201	
Marchio	3B LATTE
Descrizione	Formaggio a crosta fiorita
Ingredienti	Latte di bufala, sale, caglio, penicillium.
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: forma quadrata a crosta fiorita. Colore: bianco. Consistenza: morbido, compatto. Gusto: dolce. Odore: di latte fresco coagulato.
Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi per 100 g)	
Valore energetico	1257kJ/ 304 kcal
Grassi	28 g di cui acidi grassi saturi 20 g
Carboidrati	0 g di cui zuccheri 0 g
Proteine	13 g
Sale	1,3 g
Umidità	57%
pH	5,3
Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)	
E. Coli	<100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente (UFC/25g)
Listeria Monocytogenes	Assente (UFC/25g)
Stagionatura	10-15 gg
Modalità di conservazione	In frigorifero da +2°C a +8°C
Modalità d'uso	Ready to eat
Shelf-life al confezionamento	28 giorni
Shelf-life minima garantita alla consegna	22 giorni
Informazioni per allergici	Contiene latte e lattosio
Informazioni OGM	Assenti
Origine del latte	Italia
Altre informazioni	Latte pastorizzato
Packaging	
Pezzatura	1800 g circa (peso variabile)
Confezione	Incartato a mano
Imballo	Cartone da un pezzo
Dimensioni imballo cm (LxLxH)	24x24x8
Pallettizzazione	
Strato	15 cartoni
Pallet	12 strati
Codifica	
Unità di vendita	EAN peso variabile 204824
Codice articolo	201 "Bergamino di bufala"