



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO		FORMAGELLA VALSABBIA	
REFERENZA	Formagella ValSabbia		
CODICE PRODOTTO	FRMVS001		
DESCRIZIONE PRODOTTO	La Formaggella Valsabbia è un formaggio morbido prodotto con latte intero vaccino, a pasta semicotta e di media stagionatura (40-60 gg circa). Ha un sapore dolce e un profumo delicato. Di forma cilindrica, ha un diametro di 18 cm circa con uno scalzo di 5-6 cm circa.		
FORMA E DIMENSIONI	Forma rotonda: diametro Ø 18 cm, scalzo 5-6 cm. Peso netto variabile 1.85 kg.		
INGREDIENTI	LATTE vaccin, sale, caglio		
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)		
ORIGINE DEL LATTE	Italia		
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+4°C		
SHELF LIFE	45 gg		
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera		
PROFILO ORGANOLETICO			
Crosta	Liscia e regolare. Crosta non edibile.		
Pasta	Pasta morbida, compatta e pastosa e leggermente proteolizzata in prossimità della crosta. Colore bianco leggermente paglierino.		
Gusto e sapore	Sapore dolce, profumo delicato.		
Stagionatura	Non inferiore a 40 gg		
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)			
Energia	1497 kJ / 360 kcal		
Grassi (g)	27.80		
di cui acidi grassi saturi (g)	19.40		
Carboidrati (g)	1.60		
di cui zuccheri (g)	0.19		
Proteine (g)	23.70		
Sale (g)	1.90		
PROFILO MICROBIOLOGICO			
Coliformi Totali			
Stafilococchi coagulasi positivi	m=10ufc/g	M=100ufc/g	n=5 u.c.=2
Escherichia coli	m=100ufc/g	M=1000ufc/g	n=5 u.c.=2
Salmonella			
Listeria Monocutogenes	Assente in 25 g		n=5 u.c.=0
PACKAGING			
Confezione - imballaggio	foglio di larice bianco		
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1		
Peso unitario	Peso netto variabile 1.85 kg.		
Modalità di distribuzione/conservazione	+1°C/ +4°C in frigo		
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024		