



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	STRACCHINO LOMBARDO
REFERENZA	Stracchino lombardo
CODICE PRODOTTO	STRSE001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio da tavola a pasta molle, struttura unita, morbida nel sotto crosta, più compatta e friabile al centro. Prodotto originariamente in Lombardia, l'etimologia del nome è fatta riferire all'utilizzo del latte proveniente da mucche "stanche" per la transumanza al fondovalle dopo l'alpeggio estivo.
	
FORMA E DIMENSIONI	Forma parallelepipedica: 210mm x 210mm-scalzo 60mm-peso 1.9 kg circa
INGREDIENTI	LATTE , sale, caglio, fermenti lattici
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati incluso lattosio
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	da +0°C a +4°C
SHELF LIFE	preferibile 45 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Sottile di colore paglierino. Crosta non edibile.
Pasta	Uniforme, a tratti friabile, color bianca, perlacea
Gusto e sapore	Gusto leggermente acidulo. Sapore aromatico, tipico
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1299 kJ / 313 kcal
Grassi (g)	25
di cui acidi grassi saturi (g)	17
Carboidrati (g)	3.0
di cui zuccheri (g)	1.5
Proteine (g)	19
Sale (g)	1.1
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Coliformi totali	<100000 UFC/g
Escherichia coli UFC/g	<1000 UFC/g <100000 UFC/g
Staphylococcus aureus UFC/g	<1000 UFC/g
Listeria monocytogenes in 25g	Assente in 25 g
Salmonella in 25 g	Assente in 25 g
PACKAGING	
Confezione primaria - imballaggio	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari) – Carta larice bianca
Numero di pezzi per imballo	1-2-3-4
Peso unitario	Peso netto 1.9 kg variabile
Modalità di distribuzione/conservazione	da +0°C a +4°C in frigo
Data revisione	Rev 01 30/08/2024