



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	STRACCHINO LOMBARDO
REFERENZA	STRACCHINO
CODICE PRODOTTO	STRSE001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta molle
FORMA E DIMENSIONI	Quadrangolare con peso 2 kg variabile
INGREDIENTI	LATTE ITALIANO , sale, caglio.
ALLERGENI	LATTE
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	In frigorifero ad una temperatura che può variare da +2°C a +6°C
SHELF LIFE	45 gg
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Sottile, bianca se fresca, con uno spessore leggermente più marcato e un colore più rosato a stagionatura avanzata, non edibile.
Pasta	Morbida, bianca se fresca, leggermente paglierina se stagionata.
Gusto e sapore	Sapore dolce, cremoso se fresca, leggermente più aromatico se stagionata.
Stagionatura	
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1438 kJ / 347 kcal
Grassi (g)	27.7
di cui acidi grassi saturi (g)	21.1
Carboidrati (g)	4.08
di cui zuccheri (g)	4.05
Proteine (g)	20.30
Sale (g)	2.00
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli UFC/g	REG. CE 1441/07
Staphylococcus aureus UFC/g	REG. CE 1441/07
Listeria monocytogenes in 25g	Assente
Salmonella in 25 g	Assente
PACKAGING	
Imballo	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso 2 kg variabile
Modalità di distribuzione	In frigorifero ad una temperatura che può variare da +2°C a +6°C
Modalità di conservazione	In frigorifero ad una temperatura che può variare da +2°C a +6°C
Data revisione	20180930