



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	ROBIOLA NOSTRANA
REFERENZA	ROBIOLA NOSTRANA DURA
CODICE PRODOTTO	ROBDU001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola a pasta cruda prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.
FORMA E DIMENSIONI	Parallelepipedo a base quadrata – peso 700g c.a. – 15x13x3
INGREDIENTI	LATTE , sale, caglio.
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+6°C
SHELF LIFE	35 gg
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	-
Pasta	Gessosa, friabile di colore bianca
Gusto e sapore	Gusto delicato con sentori lattici
Stagionatura	Minimo 3 gg
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1317 kJ / 318 kcal
Grassi (g)	27
di cui acidi grassi saturi (g)	18.4
Carboidrati (g)	0.1
di cui zuccheri (g)	0.1
Proteine (g)	18.6
Sale (g)	1.0
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Imballo	Imballo primario singolo: carta idropack vegetale Imballo secondario: cartone ondulato
Numero di pezzi per imballo	Pz. 10
Peso unitario	700 g c.a.
Modalità di distribuzione	+1°C/+6°C
Modalità di conservazione	+1°C/+6°C
Data revisione	20181130