



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO ROBIOLA NOSTR.FRESCA

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>ROBIOLA NOST. FRESCA</b>
REFERENZA	ROBIOLA NOST. FRESCA
CODICE PRODOTTO	ROBSA002
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio fresco da tavola a pasta molle, prodotto con latte intero pastorizzato
FORMA E DIMENSIONI	Parallelepipedo di circa 13 cm di lato e 4 cm di scalzo
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> , sale, caglio
ALLERGENI	<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+4°C
SHELF LIFE	35 gg per il formaggio fresco oppure destinabile a stagionatura
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>	
Crosta	Assente
Pasta	Morbida, fondente in bocca, compatta, con occhiatura fine o inesistente di colore bianco o leggermente paglierino.
Gusto e sapore	Dolce, tipico di latte
Stagionatura	Assente
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1275 kJ / 308 kcal
Grassi (g)	26
di cui acidi grassi saturi (g)	17
Carboidrati (g)	0.4
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	18
Sale (g)	1.7
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>	
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
<b>PACKAGING</b>	
Imballo	Imballo primario singolo: carta idropack vegetale Imballo secondario: cartone ondulato
Numero di pezzi per imballo	Pz. 10
Peso unitario	800 g c.a.
Modalità di distribuzione	+1°C/+4°C
Modalità di conservazione	+1°C/+4°C
Data revisione	10/06/2021