




SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	BERGAMINO
REFERENZA	Bergamino
CODICE PRODOTTO	BER00001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola a pasta cruda più morbida sotto la crosta, più friabile al centro, di colore bianca, perlacea. Crosta sottile, rosata.
	
FORMA E DIMENSIONI	Forma parallelepipedo: 210 mm x 210 mm – scalzo 60 mm. Peso netto variabile kg 1.9
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio, fermenti lattici
ALLERGENI	LATTE e prodotti derivati (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Da +4°C a +6°C
SHELF LIFE	45 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG - Forma intera
OGM	Free
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Sottile di colore rosato. Crosta non edibile.
Pasta	Pasta cruda, più morbida sotto la crosta, più friabile al centro di colore bianca, perlacea
Gusto e sapore	Gusto leggermente acidulo. Odore caratteristico.
Stagionatura	35 gg. minimo
PROFILO NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto	
Energia	1150 kJ / 276 kcal
Grassi (g)	18.7
di cui acidi grassi saturi (g)	13.3
Carboidrati (g)	8
di cui zuccheri (g)	<0.5
Proteine (g)	18.3
Sale (g)	2.2
PROPETA' CHIMICO FISICHE	
Residuo secco %	50%
Contenuto di grassi %	25%
Contenuto di grassi su Residuo secco %	50%
Sale	3%
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Coliformi totali	<100000 UFC/g
Escherichia coli	< 1000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella	Assente in 25 g



PACKAGING				
Confezione	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)			
Peso unitario confezione	Peso netto 1.9 kg. variabile	Peso tara 0.02 kg.	Peso lordo 1.92 kg. variabile	
Imballo	foglio carta larice bianco			
Numero di pezzi per imballo	1 pz.	2 pz.	3 pz.	4 pz.
Modalità di distribuzione/ conservazione	Da +4°C a +6°C in frigo			
Data revisione	Rev 01 – 30/08/2024			