



## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>		<b>TOMETTA DEL CASARO</b>	
REFERENZA	TOMETTA DEL CASARO		
CODICE PRODOTTO	FRMTC001		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggella a <b>latte termizzato</b> a pasta dura da taglio. Formaggio fiorito.		
FORMA E DIMENSIONI	Diametro 16 cm, scalzo 8 cm. – peso da 1.3 a 1.5 kg.		
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> , fermenti lattici vivi, caglio, sale (prodotto naturale senza additivi e conservanti).		
ALLERGENI	<b>LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)</b>		
ORIGINE DEL LATTE	Italia – zona di produzione Franciacorta (Bs)		
MODALITA' D'USO	Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+4°C		
SHELF LIFE	45 gg		
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>			
Crosta	Consistente e liscia. Scalzo 6 cm. Crosta non edibile.		
Pasta	Pasta con occhiatura piccola e rada di colore paglierino chiaro.		
Gusto e sapore	Il sapore è dolce, fragrante e molto gradevole.		
Stagionatura	Da 20 a 50 gg		
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)			
Energia	1470 kJ / 351 kcal		
Grassi (g)	28.20		
di cui acidi grassi saturi (g)	12.80		
Carboidrati (g)	0.73		
di cui zuccheri (g)	0.6		
Proteine (g)	23.10		
Sale (g)	2.98		
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>			
Escherichia coli	< 100 ufc/g		
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		
<b>PACKAGING</b>			
Imballo	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)		
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1		
Peso unitario	Peso da 1.3 a 1.5 kg.		
Modalità di distribuzione	+1°C/+4°C		
Modalità di conservazione	+1°C/+4°C		
Data revisione	20180930		