



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>		<b>QUARTIROLO LOMBARDO DOP</b>
REFERENZA	QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P. – FRESCO (sotto vuoto)	
CODICE PRODOTTO	QRTFR001	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta molle	
FORMA E DIMENSIONI	Parallelepipedo a base quadrata – lato 18,5 cm. – scalzo 6 cm. - peso 1.8/2.8 kg.	
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> vaccino, 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	0°-6°C	
SHELF LIFE	60 gg dal confezionamento sottovuoto	
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>		
Crosta	Assente	
Pasta	Formaggio a pasta molle, consistenza: struttura unita, leggermente granulosa, friabile e compatta, più morbida e fondente con la stagionatura. Colore: bianco paglierino.	
Gusto e sapore	Odore: aromatico, tipico. Sapore: caratteristico, leggermente acidulo.	
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	1268.5 kJ / 306 kcal	
Grassi (g)	24.40	
di cui acidi grassi saturi (g)	16.50	
Carboidrati (g)	3.60	
di cui zuccheri (g)	0.10	
Proteine (g)	18	
Sale (g)	1.4	
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>		
Escherichia coli	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	
Salmonella spp	Assente in 25 g	
<b>PACKAGING</b>		
Imballo	Imballo primario singolo: carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari). Confezione sottovuoto: accoppiato poliestere polietilene.	
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1	
Peso unitario	Peso 1.8/2.8 kg.	
Modalità di distribuzione	+0°C/+6°C	
Modalità di conservazione	+0°C/+6°C	
Data revisione	04/05/2021	