



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>BITTO DOP</b>
REFERENZA	BITTO DOP
CODICE PRODOTTO	BITFO001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio da tavola ottenuto da <b>latte</b> crudo prodotto in Valtellina a media stagionatura. Identificazione lotto produttore: casello di appartenenza più data di produzione ed anno, tutto impresso sullo scalzo.
FORMA E DIMENSIONI	Forma cilindrica, regolare, superfici piane, scalzo diritto diametro variabile dai cm. 30/50 circa. Scalzo cm. 8/10
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> crudo, sale, caglio
ALLERGENI	<b>LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)</b>
ORIGINE DEL LATTE	Italia - <b>Latte</b> crudo intero d'alpeggio raccolto esclusivamente da azienda della provincia di SO e iscritte al consorzio CTCB
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C/+6°C
SHELF LIFE	85 gg
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>	
Crosta	Crosta liscia, sottile, compatta. Crosta non edibile.
Pasta	Pasta di colore giallo paglierino e più scura a stagionatura lunga. Struttura compatta, occhiatura non regolare.
Gusto e sapore	Ricco e gradevole, più intenso a stagionatura prolungata.
Stagionatura	70 gg
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	valori medi per 100g di prodotto (sensibili di fluttuazione fino al 20% in ragione del grasso nel latte)
Energia	1750 kJ / 418 kcal
Grassi (g)	33.83
di cui acidi grassi saturi (g)	16.24
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	27.01
Sale (g)	1.4
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Conforme regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i.
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	Umidità: 32,98% Grassi t.q.: 33,83% Grassi s.s.: 50%
<b>PACKAGING</b>	
Confezione - Imballo	Forma nuda + foglio di larice bianco
Numero di pezzi per imballo	Pz 1
Peso unitario	Peso variabile kg. 8/25 circa
Modalità di distribuzione	+4°C/+6°C
Modalità di conservazione	+4°C/+6°C
Data revisione	Rev 01 del 30/08/2024