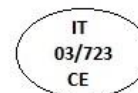




## SCHEDA TECNICA CACIOTTINA BASSAPIANA

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)



<b>Referenza</b>	<b>CACIOTTINA BASSAPIANA</b>
<b>Marchio</b>	<b>BERTANZA</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>4904116</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> vaccino pastorizzato, caglio, fermenti, sale.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio a pasta morbida, cremoso all'interno.
<b>Peso netto:</b>	700g circa
<b>Dimensioni:</b>	Forma tonda
<b>Confezionamento:</b>	
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura massima +6°C
<b>Shelf life:</b>	Preferibilmente entro 60gg
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, suoi componenti e/o derivati.</b>
<b>OGM:</b>	Ogm free
<b>Origine del latte:</b>	Italia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	<b>NON EDIBILE.</b> Trattato in superficie con conservanti E235 E203
<b>Pasta:</b>	Morbida, cremosa all'interno.
<b>Sapore:</b>	Gusto dolce e delicato.
<b>Stagionatura:</b>	Minimo 10gg

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

<b>Valore energetico:</b>	302 Kcal /1254 kJ
<b>Grassi:</b>	25 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	70 g
<b>Carboidrati:</b>	1,2g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,6 g
<b>Proteine:</b>	21 g
<b>Sale:</b>	1,5 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Aw:</b>	
<b>Ph:</b>	
<b>Calcio:</b>	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia coli:</b>	m 100 ufc/g – M 1000 ufc/g n:5 c:2
--------------------------	------------------------------------



**SCHEDA TECNICA  
CACIOTTINA BASSAPIANA**

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)



<b>Stafilococchi coagulasi positivi:</b>	m 100 ufc/g – M 1000 ufc/g n:5 c:2
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25g