



## SCHEDA TECNICA FONTAL NAZIONALE

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

IT  
03/723  
CE

<b>Referenza</b>	<b>FONTAL NAZIONALE</b>
<b>Marchio</b>	
<b>Codice articolo</b>	<b>490723</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> , fermenti lattici, caglio, sale. Crosta trattata superficialmente con annatto (E160b) e conservanti E203, E235.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio grasso a pasta semi-cotta pressata, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, a crosta non edibile.
<b>Peso netto:</b>	Il peso medio è di 11-12 kg.
<b>Dimensioni:</b>	Forma cilindrica, con scalzo leggermente bombato, di circa 10 cm di altezza per circa 42 cm di diametro.
<b>Confezionamento:</b>	
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura tra +1°C a +6°C
<b>Shelf life:</b>	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>
<b>Pasta:</b>	Pasta compatta e fondente, con occhiatura piccola (diametro di circa 3 mm) tondeggianti e uniformemente distribuita. Colore paglierino.
<b>Sapore:</b>	Dolce.
<b>Stagionatura:</b>	Circa 40 gg

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

<b>Valore energetico:</b>	328 Kcal /1373 kJ
<b>Grassi:</b>	26,5 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	17 g
<b>Carboidrati:</b>	2,0 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	1 g
<b>Proteine:</b>	20,4 g
<b>Sale:</b>	1,35 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Coliformi totali:</b>	<15 UFC/g
<b>Escherichia coli:</b>	<15 UFC/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivo:</b>	<10 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella spp:</b>	Assente in 25 g



**SCHEDA TECNICA  
FONTAL NAZIONALE**

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

