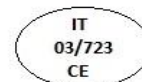




SCHEDA TECNICA FORM. CAPRA STAG. SARDO nero

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



Referenza	FORM. CAPRA STAG. SARDO nero
Marchio	BERTANZA
Codice articolo	491322
Ingredienti:	LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.
Descrizione:	Formaggio caprino da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di capra intero pastorizzato.
Peso netto:	Variabile da 2 a 2,4 kg
Dimensioni:	Forma cilindrica facce piane, diametro 18 cm, scalzo 8/12 cm.
Confezionamento:	Etichetta
Modalità di conservazione:	Da +6°C a +8°C
Shelf life:	Da consumare preferibilmente entro 6 mesi dalla data di confezionamento.
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	OGM free
Origine del latte:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE. Trattato in crosta con Conservanti: E203 – E235.
Pasta:	Struttura compatta di colore bianco tendente al paglierino con il procedere della stagionatura.
Sapore:	Buona sapidità con gradevole tendenza al piccante con lunga persistenza aromatica.
Stagionatura:	Minimo 2 mesi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	433 Kcal /1811 kJ
Grasso:	36 g
Di cui acidi grassi saturi:	24,6 g
Carboidrati:	<0,15 g
Di cui zuccheri:	<1,0 g
Proteine:	27 g
Sale:	2,49 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE PER 100 g. DI PRODOTTO

Umidità:	
-----------------	--



SCHEDA TECNICA
FORM. CAPRA STAG. SARDO nero

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



Materia secca:

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	<10 ufc/g
Stafilococchi aureus:	<10 ufc/g
Coliformi totali:	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25g
Salmonella Spp:	Assente in 25g