



## SCHEDA TECNICA FORMAGELLA NOSTRANA DI MALGA

BERTANZAFORMAGGI SRL  
VIA VITT.VENETO,5  
25034 ORZINUOVI BS

<b>Referenza</b>	<b>FORMAGELLA NOSTRANA DI MALGA</b>
<b>Marchio</b>	
<b>Codice articolo</b>	<b>491562</b>
<b>Codice a barre</b>	<b>2191562</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> vaccino, fermenti lattici, caglio, sale.
<b>Descrizione:</b>	Formaggella a latte vaccino appena munto o refrigerato.
<b>Peso netto:</b>	1-2 kg c.a.
<b>Dimensioni:</b>	Forma cilindrica di 20/30 cm, scalzo 3/5 cm leggermente convesso
<b>Confezionamento:</b>	Assente
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura tra +4°C e +8°C
<b>Shelf life:</b>	Forma intera TMC 60gg
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, LATTOSIO.</b>
<b>OGM:</b>	Assenti
<b>Origine del latte:</b>	<b>ITALIA</b>

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	Morbida con leggera muffa.
<b>Pasta:</b>	Bianca morbida ed elastica se fresca compatta se stagionata a volte con leggera occhiatura.
<b>Sapore:</b>	Dolce di latte appena munto.
<b>Stagionatura:</b>	Superiore a 60gg

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

<b>Valore energetico:</b>	1337/ kJ / 340 kcal
<b>Grassi:</b>	27 g
<b>Di cui grassi acidi saturi:</b>	17 g
<b>Carboidrati:</b>	0,9 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,9 g
<b>Proteine:</b>	19 g
<b>Sale:</b>	0,9 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Stafilococchi coagulasi positivi:</b>	<100UFC/g
<b>Escherichia Coli:</b>	<100UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g