



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO DURO GRATTUGIA

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

IT
03/723
CE



Referenza	FORMAGGIO DURO GRATTUGIA
Marchio	Formaggio duro
Codice articolo	491119
Ingredienti:	LATTE, sale, caglio, conservante: LISOZIMA PROTEINA DELL'UOVO.
Descrizione:	Formaggio da tavola e da grattugia a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino.
Peso netto:	Da 32 a 40 kg c.a.
Dimensioni:	Cilindrica con scalzo convesso e facce piane. Diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm.
Confezionamento:	Forme a vista
Modalità di conservazione:	Temperatura tra +2°C e +8°C
Shelf life:	365gg
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati, LISOZIMA (proteina da uovo).
OGM:	OGM free
Origine del latte:	Paesi UE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Crosta:	Dura, liscia di colore giallo dorato.
Pasta:	Finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Colore bianco o leggermente paglierino.
Sapore:	Fragrante, delicato.
Stagionatura:	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO	
Valore energetico:	1634 kJ / 393 Kcal
Grassi:	29 g
Di cui acidi grassi saturi:	19 g
Carboidrati:	0 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	32 g
Sale:	1,5 g
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	
Umidità:	32%
Grasso su s.s.:	32% min
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Escherichia coli:	<100 u.f.c./g



**SCHEDA TECNICA
FORMAGGIO DURO GRATTUGIA**

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



Staphylococcus aureus:	<100 u.f.c./g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella Spp:	Assente in 25 g