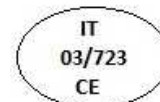




SCHEDA TECNICA FORMAGGIO DURO ITALIANO

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



| | |
|-----------------------------------|---|
| Referenza | FORMAGGIO DURO ITALIANO |
| Marchio | |
| Codice articolo | 491114 |
| Ingredienti: | LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 LISOZIMA PROTEINA DELL'UOVO. |
| Descrizione: | Formaggio da tavola e da grattugia a pasta dura. |
| Peso netto: | Da 24 a 40 kg |
| Dimensioni: | Diametro da 35 a 45 cm, altezza dello scalzo da 18 a 25 cm. |
| Confezionamento: | Forme a vista |
| Modalità di conservazione: | Refrigerato tra +4°C e +8°C |
| Shelf life: | Prodotto sottovuoto 180 gg |
| Modalità d'uso: | Ready to eat |
| Indicazioni per allergici: | LATTE E LISOZIMA (proteina da uovo) |
| Origine del Latte: | Italia |
| OGM | OGM free |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------------|--|
| Crosta: | Dura, liscia di colore giallo dorato. Spessore 4/8 mm. |
| Pasta: | Finemente granulosa, frattura radiale a scaglie. Colore bianco o leggermente paglierino. |
| Sapore: | Fragrante, delicato. |
| Stagionatura: | Minimo 60 gg |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Valore energetico: | 397 Kcal /1651 kJ |
| Grassi: | 29,7 g |
| Di cui acidi grassi saturi: | 21,8 g |
| Carboidrati: | 0 g |
| Di cui zuccheri: | 0 g |
| Proteine: | 31,3 g |
| Sale: | 1,5 g |

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

| | |
|-----------------|--------|
| Umidità: | 34,5 g |
|-----------------|--------|

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Escherichia coli: | <10 UFC/g |
| Stafilococchi aureus: | <100 UFC/g |
| Listeria monocytogenes: | Assente in 25 g |
| Salmonella Spp: | Assente in 25 g |