



## SCHEDA TECNICA FORMAGGIO FONTAL

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

IT  
03/723  
CE

<b>Referenza</b>	<b>FORMAGGIO FONTAL</b>
<b>Marchio</b>	
<b>Codice articolo</b>	<b>490722</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio da taglio
<b>Peso netto:</b>	12 kg circa
<b>Dimensioni (cm):</b>	Piatto cilindrico
<b>Confezionamento:</b>	
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura compresa tra +4°C e +7°C
<b>Shelf life:</b>	Forma intera 4 mesi, porzionato 75 gg
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, suoi componenti e/o derivati.</b>
<b>OGM:</b>	
<b>Origine del latte:</b>	Paesi UE

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	Pulita, liscia, asciutta. Trattata con E235. <b>CROSTA NON EDIBILE.</b>
<b>Pasta:</b>	Affettabile, sufficientemente solido. Occhiatura sparsa irregolare. Colore avorio.
<b>Sapore:</b>	Fresco e delicato.
<b>Stagionatura:</b>	6 settimane

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

<b>Valore energetico:</b>	341 kcal / 1.431 kJ
<b>Grassi:</b>	27 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	18 g
<b>Carboidrati:</b>	0 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0 g
<b>Proteine:</b>	25 g
<b>Sale:</b>	870 mg

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia coli:</b>	10 CFU/g (c:2 n:5)
<b>Stafilococchi coagulasi positivi:</b>	m0 M100 CFU/g (c:2 n:5)
<b>Enterobatteri:</b>	m100 M1.000 CFU/g
<b>Muffe:</b>	m100 M1.000 CFU/g
<b>Lieviti:</b>	m1000 M10.000 CFU/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g