



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO MISTO AL PEPERONCINO

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITT. VENETO, 5
25034 ORZINUOVI BS

Referenza	FORMAGGIO MISTO AL PEPERONCINO
Marchio	BERTANZA
Codice articolo	491315
Ingredienti:	LATTE vaccino e ovino pastorizzato, peperoncino 0,5%, fermenti lattici vaccini, caglio e sale. Trattato in superficie con conservante E202, E235.
Descrizione:	Formaggio da tavola, può essere consumato sia come piatto a se' o come ingrediente nelle preparazioni alimentari.
Peso netto:	500g circa
Dimensioni:	
Confezionamento:	Etichettatura
Modalità di conservazione:	Conservare in un luogo fresco e asciutto.
Shelf life:	180 gg dalla produzione
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	Assenti
Additivi:	Assenti
Origine del latte:	Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE liscia e sottile colore da bianco a bruno tenue.
Pasta:	Colore bianca occhiatura assente struttura tenera ed elastica. Pasta bianca e morbida.
Sapore:	Gusto delicato con note piccanti.
Stagionatura:	Circa 10 giorni

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico	1430 kJ / 345 Kcal
Grassi:	29 g
Di cui acidi grassi saturi:	20 g
Carboidrati:	0 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	21 g
Sale:	1,4 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	Aw >0,92(se fresco)
pH:	4,7-5,1
Ricerca fosfasi:	Negativa
Aflatossine M1:	<50 ppt
Inibenti:	Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali:	<10.000 UFC/g
-------------------	---------------



**SCHEDA TECNICA
FORMAGGIO MISTO AL PEPERONCINO**

BERTANZAFORMAGGI SRL
VIA VITT.VENETO,5
25034 ORZINUOVI BS

Escherichia coli:	<100 UFC/g
Stafylococcus Aureus:	<100 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g