



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO OCCHIATELLO

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

IT
03/723
CE



Referenza	FORMAGGIO OCCHIATELLO
Marchio	Dancelli
Codice articolo	4910000
Ingredienti:	LATTE , fermenti lattici, caglio, sale, LISOZIMA – proteina naturale derivata dall' UOVO (E1105). Crosta trattata superficialmente con colorante caramello (E150d), ossido di ferro (E172), annatto (E160b) e natamicina (E235).
Descrizione:	Formaggio semi-grasso a pasta semi-cotta pressata, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.
Peso netto:	Il peso medio è di 9-10 kg.
Dimensioni:	Forma cilindrica, con scalzo leggermente bombato, di circa 10 cm di altezza per 36-38 cm di diametro.
Confezionamento:	Scatola in cartone 38X38X18 cm
Modalità di conservazione:	Temperatura max +4°C
Shelf life:	60gg
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati. LISOZIMA, proteina naturale derivata dall'UOVO.
OGM:	OGM free
Origine del latte:	Austria

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	NON EDIBILE. Crosta trattata superficialmente con colorante caramello (E150d), ossido di ferro (E172), annatto (E160b) e natamicina (E235).
Pasta:	Pasta compatta e fondente, con occhiatura marcata (diametro di circa 1 cm) tondeggiante e uniformemente distribuita. Colore paglierino.
Sapore:	Dolce.
Stagionatura:	Circa 30-40 gg

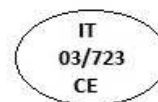
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	329 Kcal /1376 kJ
Grassi:	25,8 g
Di cui acidi grassi saturi:	14,1 g
Carboidrati:	0 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	23 g
Sale:	0,57 g



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO OCCHIATELLO

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



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali:	<15 UFC/g
Escherichia coli:	<15 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivo:	<10 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella spp:	Assente in 25 g