



## SCHEDA TECNICA FORMAGGIO PASTI FRESCO 738

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

IT  
03/723  
CE

<b>Referenza</b>	<b>FORMAGGIO PASTI FRESCO 738</b>
<b>Marchio</b>	
<b>Codice a barre</b>	<b>2181112</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>49081112</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> , sale, fermenti lattici, caglio.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio da taglio ideale per formaggio alla piastra
<b>Peso netto:</b>	Circa 6,5 kg
<b>Dimensioni (cm):</b>	Diametro 29,5 cm, Altezza 9 cm
<b>Confezionamento:</b>	
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura compresa tra +6°C e +10°C
<b>Identificazione</b>	
<b>Shelf life:</b>	Forma intera: Il TMC dipende dalla modalità di conservazione del prodotto. Qualora il prodotto venisse stagionato, il TMC è a discrezione dello stagionatore. Porzionato e confezionato:60 giorni.
<b>Modalità d'uso:</b>	ideale per formaggio alla piastra
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, suoi componenti e/o derivati.</b>
<b>OGM:</b>	OGM Free
<b>Origine del latte:</b>	Paesi UE

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	Asciutta, compatta, con eventuale macchiatura gialla-marrone.
<b>Pasta:</b>	Scarsa occhiatura possibile, colore bianco-avorio. Consistenza elastica al taglio.
<b>Sapore:</b>	Aromatico, piccante.
<b>Stagionatura:</b>	Pochi giorni

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

<b>Valore energetico:</b>	356 Kcal / 1487 kJ
<b>Grassi:</b>	28 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>	26 g
<b>Sale:</b>	1,3 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Residuo secco:</b>	min 58%
<b>Umidità:</b>	max 42%
<b>Grasso:</b>	28-30%
<b>Grasso s.s.:</b>	min 45%
<b>NaCl:</b>	0,8-1,6%



**SCHEDA TECNICA  
FORMAGGIO PASTI FRESCO 738**

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



**pH:** 5,1-5,5

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Enterobacteriaceae:</b>	Min < 1.000/g – Max <10.000/g
<b>Escherichia coli:</b>	Min < 10/g – Max <100/g
<b>Stafilococcus aureus:</b>	<100/g
<b>Salmonella:</b>	Assente in 25 g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g