



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO PASTI MEZZANO 738

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

IT
03/723
CE

Referenza	FORMAGGIO PASTI MEZZANO 738
Marchio	
Codice articolo	49081113
Ingredienti:	LATTE , sale, fermenti lattici, caglio.
Descrizione:	Formaggio da taglio
Peso netto:	Circa 6 kg
Dimensioni (cm):	Diametro 29,5 cm, Altezze 9 cm
Confezionamento:	
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra +6°C e +10°C
Identificazione	
Shelf life:	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.
Modalità d'uso:	
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	OGM Free
Origine del latte:	Paesi UE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	Asciutta, compatta, con eventuale macchiatura gialla-marrone.
Pasta:	Scarsa occhiatura possibile, colore bianco-avorio. Consistenza elastica al taglio.
Sapore:	Aromatico, piccante.
Stagionatura:	Minimo 2 mesi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	385 Kcal / 1600 kJ
Grassi:	29 g
Di cui acidi grassi saturi:	19 g
Carboidrati:	0 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	31 g
Sale:	2,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Residuo secco:	circa 63%
Umidità:	circa 37%
Grasso:	circa 29,5%
Grasso s.s.:	min 45%
NaCl:	0,8-1,6%
pH:	5,1-5,6



**SCHEDA TECNICA
FORMAGGIO PASTI MEZZANO 738**

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



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobacteriaceae:	<10 UFC/1g
Escherichia coli:	<10 UFC/1g
Lieviti/muffe:	<100 UFC/1g
Stafilococcus aureus:	Negativo in 10g
Salmonella:	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g