



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO PASTI STAGIONATO 738

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

IT
03/723
CE

Referenza	FORMAGGIO PASTI STAGIONATO 738
Marchio	
Codice articolo	4908111
Ingredienti:	LATTE , sale, fermenti lattici, caglio.
Descrizione:	Formaggio da taglio a maturazione naturale.
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 leggermente granulosa.
Sapore:	Aromatico, piccante.
Stagionatura:	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	404 Kcal / 1678 kJ
Grassi:	30,1 g
Di cui acidi grassi saturi:	21,5 g
Carboidrati:	0,2 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	33 g
Sale:	2,4 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Residuo secco:	circa 70,5%
Umidità:	circa 29,5%
Grasso:	circa 27%
Grasso s.s.:	min 40%
NaCl:	1,8%
pH:	5,4



**SCHEDA TECNICA
FORMAGGIO PASTI STAGIONATO 738**

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



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi:	<5 UFC/g
Escherichia coli:	<5 UFC/g
Lieviti/muffe:	<10 UFC/1g
Salmonella:	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g