



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO PER PIASTRA

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



Referenza	FORMAGGIO PER PIASTRA
Marchio	
Codice articolo	490848
Ingredienti:	LATTE vaccino, sale, caglio.
Descrizione:	E' un formaggio semigrasso prodotto esclusivamente con latte crudo di zona montana della Val Seriana. Formaggio adatto ad essere consumato direttamente in tavola, oppure per essere cucinato sulla piastra, in padella o nel microonde. Le materie prime utilizzate sono tutte di provenienza Italia.
Peso netto:	Da 4,5 a 5 kg
Dimensioni (cm):	Forma parallelepipedo rettangolare, 12X12X36 cm
Confezionamento:	Incarto per alimenti
Modalità di conservazione:	Forma intera da +1°C a +6°C, spicchi max +4°C
Identificazione:	
Shelf life:	60 gg forma intera, per gli spicchi 15 gg
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	OGM Free
Origine del latte:	Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	Liscia e lievemente rugosa, sottile, color giallognolo, con la stagionatura risulta essere più compatta, spessa e di colore scuro.
Pasta:	Asciutta, compatta, sostenuta, di colore bianco paglierino. Occhiatura sparsa non uniforme.
Sapore:	Dolce e aromatico, che si fa più intenso con la stagionatura. Profumo delicato, leggermente acidulo, più intenso nella stagiona estiva.
Stagionatura:	Da 30 gg a 90 gg.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	366 Kcal / 1536 kJ
Grassi:	30 g
Di cui acidi grassi saturi:	18 g
Carboidrati:	1 g
Di cui zuccheri:	1 g



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO PER PIASTRA

BERTANZAFORMAGGI SRL
VIA VITT.VENETO,5
25034 ORZINUOVI BS

Proteine: 25 g

Sale: 1 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità: 40 %

aW: 0,95-0,98

pH: 4,9-5,4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: < 10.000 UFC/g

Coliformi totali: < 100.000 UFC/g

**Staphylococcus coagulasi
positivi:** < 10.000 UFC/g

Muffe: < 100.000 UFC/g

Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

Salmonella spp: Assente in 25 g