



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO STANGA

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

IT
03/723
CE

Referenza	FORMAGGIO STANGA
Marchio	CISSVA
Codice articolo	490849
Ingredienti:	LATTE vaccino, caglio, sale, fermenti lattici.
Descrizione:	Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte pastorizzato.
Peso netto:	5 kg circa
Dimensioni:	Forma rettangolare. Altezza 12 cm, profondità 15 cm, larghezza 35 cm, lunghezza 31 cm.
Confezionamento:	
Modalità di conservazione:	Temperatura da 0°C a +6°C
Shelf life:	90gg
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:	CROSTA NON EDIBILE
Pasta:	Semimorbida, leggermente occhiata. Colore giallo paglierino.
Sapore:	Caratteristico, deciso.
Stagionatura:	Da 60 a 180 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	388,53 Kcal /1625,65 kJ
Grassi:	30,58 g
Di cui acidi grassi saturi:	16,92 g
Carboidrati:	1,37 g
Di cui zuccheri:	0,67 g
Proteine:	27,7 g
Sale:	1,03 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	36.4%
Ceneri:	3,95
Aw:	0,974
pH:	5,68

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali:	max 10.000 UFC/g
Escherichia coli:	max 1.000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivo:	<1000 UFC/g
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO STANGA

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



Salmonella: Assente in 25 g