



## SCHEDA TECNICA LATTERIA RUSTICA

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

IT  
03/723  
CE

<b>Referenza</b>	<b>LATTERIA RUSTICA</b>
<b>Marchio</b>	
<b>Codice articolo</b>	<b>4908110</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> vaccino <b>Italiano</b> , sale, caglio, fermenti lattici. Senza conservanti aggiunti.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio semplice e gustoso preparato con latte fresco.
<b>Peso netto:</b>	3,8 Kg circa
<b>Dimensioni:</b>	Forma cilindrica.
<b>Confezionamento:</b>	
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura tra +4°C e +6°C
<b>Shelf life:</b>	30gg dal confezionamento
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, suoi componenti e/o derivati.</b>
<b>OGM</b>	OGM free
<b>Origine del latte:</b>	Italia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	<b>CROSTA NON EDIBILE.</b> Sottile e uniforme di colore tendente al giallo. Trattato in superficie con acetato di polivinile.
<b>Pasta:</b>	Colore tra bianco e giallo paglierino. Morbida, compatta, con leggere occhiature.
<b>Sapore:</b>	Caratteristico del latte con una leggera punta acidula.
<b>Stagionatura:</b>	Minimo 10 gg

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

<b>Valore energetico:</b>	352,8 Kcal /1467,6 kJ
<b>Grassi:</b>	29,2 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	
<b>Carboidrati:</b>	<1 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	
<b>Proteine:</b>	22,5 g
<b>Sale:</b>	1,5 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Grasso su s.s:</b>	
<b>Umidità:</b>	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia coli:</b>	<100 UFC/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivo:</b>	<10 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g



**SCHEDA TECNICA  
LATTERIA RUSTICA**

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

