



## SCHEDA TECNICA PAMIGO

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

IT  
03/723  
CE

<b>Referenza</b>	<b>PAMIGO</b>
<b>Marchio</b>	
<b>Codice articolo</b>	<b>49062</b>
<b>Codice a barre</b>	<b>2149062</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> , sale, fermenti lattici, caglio.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio semiduro con contenuto grasso 40% in s.s.
<b>Peso netto:</b>	Kg 2,5 c.ca
<b>Dimensioni:</b>	Forma cilindrica
<b>Confezionamento:</b>	
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura tra +6°C e +10°C
<b>Shelf life:</b>	Il TMC dipende dalla modalità di conservazione del prodotto. Qualora il prodotto venisse stagionato, il TMC è a discrezione dello stagionatore. Il prodotto da noi consegnato conserva le sue caratteristiche intrinseche per 60 gg. Dalla data di consegna ad una temperatura di +6°/+10°C. Dopodiché potrebbero verificarsi modifiche alle caratteristiche del prodotto a causa della progressiva stagionatura.
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, suoi componenti e/o derivati. Incluso lattosio.</b>
<b>OGM</b>	OGM free
<b>Origine del latte:</b>	UE

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	<b>CROSTA NON EDIBILE.</b> Strutturata, liscia o rigata.
<b>Pasta:</b>	Pasta chiusa, colore bianco-giallino, consistenza compatta leggermente friabile.
<b>Sapore:</b>	Aromatico, piccante.
<b>Stagionatura:</b>	

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

<b>Valore energetico:</b>	349 Kcal /1452 kJ
<b>Grassi:</b>	25 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	16,00 g
<b>Carboidrati:</b>	0,00 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,00 g
<b>Proteine:</b>	31,00 g
<b>Sale:</b>	2,30 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Residuo secco</b>	Ca.62%
<b>Grasso</b>	Ca.25%
<b>Grasso su s.s:</b>	>40%
<b>Umidità:</b>	38%



## SCHEDA TECNICA PAMIGO

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



<b>pH</b>	4,9-5,3%
<b>NaCl</b>	1,9-2,7%
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>enterobacteriaceae</b>	Min.<1000/g max 10000/g
<b>Escherichia coli:</b>	min.<100/g max 1000/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivo:</b>	<100/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g