



## SCHEDA TECNICA PRIMO FIORE

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



<b>Referenza</b>	<b>PRIMO FIORE</b>
<b>Marchio</b>	<b>BERTANZA</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>490424</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> , sale, caglio.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio fresco da tavola a pasta molle, prodotto con latte intero pastorizzato.
<b>Peso netto:</b>	2kg circa
<b>Dimensioni (cm):</b>	Forma parallelepipedo di 18 cm con scalzo di 11 cm
<b>Confezionamento:</b>	In atmosfera protettiva in vaschette termo sigillate
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura compresa tra +1°C e +4°C
<b>Shelf life:</b>	18gg 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
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>Crosta:</b>	Assente
<b>Pasta:</b>	Morbida compatta con occhiatura fine di colore bianco o leggermente paglierino
<b>Sapore:</b>	Dolce dal sapore di latte fresco
<b>Stagionatura:</b>	Assente
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO</b>	
<b>Valore energetico:</b>	254 Kcal / 1053kJ
<b>Grassi:</b>	21,25 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	14,27 g
<b>Carboidrati:</b>	0,67 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,66 g
<b>Proteine:</b>	15,01 g
<b>Sale:</b>	2,09 g
<b>ARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>Escherichia coli:</b>	< 100 UFC/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivi:</b>	< 10 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g