



SCHEDA TECNICA RASCHERA DOP

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

IT
03/723
CE

Referenza	RASCHERA DOP
Marchio	
Codice articolo	490728
Ingredienti:	LATTE vaccino, sale alimentare, caglio animale.
Descrizione:	Formaggio semigrasso, pressato a pasta semidura, prodotto con latte crudo vaccino a pasta morbida. Il latte destinato alla produzione di questo formaggio proviene da allevanti bovini con stalle ubicate nei comuni della provincia di Cuneo.
Peso netto:	
Dimensioni:	Forma quadrangolare. Diametro da 28 a 40 cm scalzo da 7 a 15 cm
Confezionamento:	
Modalità di conservazione:	Temperatura +4°C +/- 2°C
Shelf life:	60gg
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:	NON EDIBILE. Sottile, liscia ed elastica, colore da paglierino e grigio-rossastro a volte con riflessi giallorossi.
Pasta:	Colore bianco avorio, con presenza di occhiatura minuta e regolare.
Sapore:	Fine, profumato e moderatamente piccante se stagionato.
Stagionatura:	30 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	378 Kcal /1566 kJ
Grassi:	30,71 g
Di cui acidi grassi saturi:	20,55 g
Carboidrati:	<0,1 g
Di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	23,03 g
Sale:	1 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Grasso su s.s:	min. 32%
Umidità:	35%
aW:	0,956
pH:	5,32
Sale:	1%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	100 UFC/g - 1000 UFC/g
Stafilococchi aureus:	10 UFC/g - 100 UFC/g



SCHEDA TECNICA RASCHERA DOP

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



Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
--------------------------------	-----------------

Salmonella Spp:	Assente in 25 g
------------------------	-----------------