



## SCHEDA TECNICA REGINELLA DELLE LANGHE

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



<b>Referenza</b>	<b>REGINELLA DELLE LANGHE</b>
<b>Marchio</b>	<b>ROCCAVERANO</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>490446</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> vaccino, <b>LATTE</b> ovino, panna, fermenti lattici, caglio vegetale, sale.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio fresco a base di latte vaccino ed ovino. Tutte le materie prime utilizzate sono di provenienza Italia.
<b>Peso netto:</b>	Pezzatura 120g e 300g circa
<b>Dimensioni (cm):</b>	Forma quadrata – Forma tonda
<b>Confezionamento:</b>	Etichetta autorizzata al contatto con gli alimenti, cellulosa trasparente.
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura compresa tra +2°C e +6°C
<b>Shelf life:</b>	60gg data lavorazione latte
<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>	Edibile.
<b>Pasta:</b>	Bianco panna morbida, cremosa.
<b>Sapore:</b>	Intenso, senza retrogusti amari.
<b>Stagionatura:</b>	
<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO</b>	
<b>Valore energetico:</b>	321,36 Kcal / 1332,61 kJ
<b>Grassi:</b>	26,6 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	24 g
<b>Carboidrati:</b>	2,3 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	2 g
<b>Proteine:</b>	18,3 g
<b>Sale:</b>	0,6 g
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>	
<b>Umidità:</b>	46%
<b>Ph:</b>	5,10
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>Escherichia coli:</b>	



**SCHEDA TECNICA  
REGINELLA DELLE LANGHE**

BERTANZAFORMAGGI SRL  
VIA VITT.VENETO,5  
25034 ORZINUOVI BS

**Stafilococchi coagulasi positivi:**

**Listeria monocytogenes:**

**Salmonella Spp:**