



## SCHEDA TECNICA ROBIOLINA BASSAPIANA

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

IT  
03/723  
CE



<b>Referenza</b>	<b>ROBIOLINA BASSAPIANA</b>
<b>Marchio</b>	<b>BERTANZA</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>49152</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> vaccino, caglio, sale.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio molle da tavola a pasta cruda prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.
<b>Peso netto:</b>	700g circa
<b>Dimensioni (cm):</b>	15x13x3
<b>Confezionamento:</b>	Incarto per alimenti
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura compresa tra +1°C e +6°C
<b>Shelf life:</b>	Preferibilmente entro 60gg dalla data 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>	Assente, dopo una leggera stagionatura presenza di piumatura bianca.
<b>Pasta:</b>	Bianca e morbida.
<b>Sapore:</b>	Dolce e delicato.
<b>Stagionatura:</b>	Minimo 3 giorni

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

<b>Valore energetico:</b>	298 Kcal / 1236 kJ
<b>Grassi:</b>	25 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	18 g
<b>Carboidrati:</b>	1,3 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,9 g
<b>Proteine:</b>	17 g
<b>Sale:</b>	1,2 g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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



**SCHEDA TECNICA  
ROBIOLINA BASSAPIANA**

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

