



## SCHEDA TECNICA STELLINA

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

<b>Referenza</b>	<b>STELLINA</b>
<b>Marchio</b>	<b>BERTANZA</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>490425</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> , sale, caglio.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio a pasta molle, prodotto con latte intero pastorizzato.
<b>Peso netto:</b>	350 g circa
<b>Dimensioni (cm):</b>	Diametro di circa 11cm e scalzo di 3cm circa
<b>Codice EAN</b>	
<b>Confezionamento:</b>	Confezionato in atmosfera protettiva in vaschetta
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura compresa tra +1°C e +4°C
<b>Shelf life:</b>	18gg dalla data di produzione
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>CONTIENE LATTE</b>
<b>OGM:</b>	OGM Free
<b>Origine del latte:</b>	Italia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	Assente
<b>Pasta:</b>	Morbida, fondente in bocca, compatta, con occhiatura fine
<b>Sapore:</b>	Dolce
<b>Stagionatura:</b>	Assente

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

<b>Valore energetico:</b>	1053 kJ / 254 Kcal
<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

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Umidità:</b>	
<b>pH:</b>	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<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