



SCHEDA TECNICA STRACHI' NUSTR

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

Referenza	STRACHI' NUSTR
Marchio	
Codice articolo	490458
Ingredienti:	LATTE , caglio, sale.
Descrizione:	Formaggio a pasta morbida ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino intero. Il latte, proveniente da stalle anche di alpeggio, viene lavorato crudo.
Peso netto:	1,4 kg circa
Dimensioni (cm):	Forma parallelepipedica quadrangolare 20X20 cm altezza dello scalzo: 3,5 cm
Confezionamento:	Incarto per alimenti.
Modalità di conservazione:	Temperatura compresa tra +1°C e +4°C
Shelf life:	60gg dalla data di confezionamento
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:	Paglierina e asciutta
Pasta:	Morbida ed elastica, presenta una leggera occhiatura. Colore da bianco a paglierino.
Sapore:	Aroma di latte, gradevole. Odore poco pronunciato.
Stagionatura:	

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	267 Kcal / 1108 Kcal
Grassi:	20,7 g
Di cui acidi grassi saturi:	14,7 g
Carboidrati:	1,0 g
Di cui zuccheri:	<0,5 g
Proteine:	19,1 g
Sale:	3,9 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	
pH:	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	m=10000 M =100000 n-5 c=2
Stafilococchi coagulasi positivi:	m=10000 M =100000 n-5 c=2
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella Spp:	Assente in 25 g