



SCHEDA TECNICA TOMA di PECORA 6KG

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



Referenza	TOMA DI PECORA 6KG
Marchio	
Codice articolo	49202031
Codice a barre	2102031
Ingredienti:	LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici, sale, coagulante microbico.
Descrizione:	Formaggio da latte di pecora a pasta pressata non cotta
Peso netto:	kg.6
Dimensioni (cm):	Forma tonda scalzo dritto da 8/9 cm, diametro da 33/38 cm
Confezionamento:	Incarto per alimenti
Modalità di conservazione:	Forma intera da +2°C a +6°C
Identificazione:	
Shelf life:	60 gg forma intera
Modalità d'uso:	Ready to eat
Indicazioni per allergici:	LATTE, suoi componenti e/o derivati.
OGM:	OGM Free
Origine del latte:	Francia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta:	CROSTA NON EDIBILE. Con la stagionatura risulta essere più compatta, spessa e di colore scuro.
Pasta:	Pressata di colore bianco paglierino. Occhiatura variegata ad occhio di pernice.
Sapore:	Delicato
Stagionatura:	3 mesi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

Valore energetico:	341 Kcal / 1415 kJ
Grassi:	28 g
Di cui acidi grassi saturi:	18 g
Carboidrati:	<0,5 g
Di cui zuccheri:	2,3g
Proteine:	20 g
Sale:	1,5 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità:	
-----------------	--



SCHEDA TECNICA TOMA di PECORA 6KG

BERTANZAFORMAGGI SRL
VIA VITT.VENETO,5
25034 ORZINUOVI BS

aW:

pH:

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli:	< 1000 UFC/g
Coliformi totali:	< 1000 UFC/g
Staphylococcus coagulasi positivi:	< 1000 UFC/g
Muffe:	
Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g
Salmonella spp:	Assente in 25 g