

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		BERTANZA FORMAGGI SRL VIA VITTORIO VENETO,5 ORZINUOVI (BS)
	<b>TORTA CAMPAGNOLA</b>		

### Generalità

<b>Denominazione prodotto:</b> Torta Campagnola <b>Codice:</b> 49212	<b>Descrizione:</b> Formaggio molle da tavola con crosta ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato
<b>Ingredienti:</b> LATTE, sale, caglio, fermenti <b>Origine del latte:</b> ITALIA	<b>Peso netto:</b> 4 kg

<b>Caratteristiche organolettiche:</b>  Forma: rotonda Aspetto esterno: crosta sottile e morbida, rosata Consistenza: morbida Pasta: unita con possibili distacchi Colore: bianco paglierino Odore: delicato Sapore: dolce, leggermente aromatico
---

<b>Valori nutrizionali</b> (medi riferiti a 100g)
Energia 297 kcal 1231 kJ Grassi 25g di cui acidi grassi saturi 17,5g Carboidrati 0g di cui zuccheri 0g Proteine 18g Sale 2,5g Colesterolo 79mg

### Dati analitici

<b>Caratteristiche chimico-fisiche (valori min e max in %):</b> umidità: 53% grasso tq: 25% grasso/ss: 52% proteine: 18% carboidrati: - sale (NaCl): 1,50% pH: 5,2	<b>Caratteristiche microbiologiche (ufc/g):</b> Enterobatteriacee < 1000 Escherichia coli < 100 Stafilococchi coag (+) < 100 Listeria monocytogenes assenti in 25g Salmonella assenti in 25g Lieviti < 1000 Muffe < 1000
<b>Temperatura di trasporto (°C)</b> + 2/+4°C	<b>Temperatura di conservazione (°C)</b> + 2/+4°C
<b>Limite di consumo (gg dal confezionamento)</b> 60 giorni	<b>Identificazione lotto di produzione:</b> giorno progressivo annuo di produzione