

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 13/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

FORMAGGIO

Denominazione commerciale	Formaggio
Denominazione legale	Formaggio semigrasso a pasta dura
Stagionatura	10 mesi
Produttore	LATTERIA SORESINA Società Cooperativa Agricola Via dei Mille, 13/17 – 26015 Soresina (CR)
Confezionatore	IT 9-2559/L CE
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Ingredienti	Latte, sale, caglio di vitello
Conservante	Lisozima proteina dell'uovo
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte Uova e prodotti a base di uova
OGM	Assenti
Modalità di conservazione	Conservare a +4°C
Shelf life	31 giorni dalla data di confezionamento
Peso netto	10kg ca
Origine del latte	Italia

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0568
-----------------	---------

-Caratteristiche organolettiche-

Colore della pasta bianco o paglierino; consistenza dura, pasta minutamente granulosa, frattura a scaglie; crosta a tinta scura o gialla dorata naturale; sapore fragrante e delicato

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1654
	kcal	398
Grassi	g	29
di cui acidi grassi saturi	g	18
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	33
Sale	g	1,5

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Valore di riferimento
Escherichia coli	Assente in 1g
Staphylococcus coagulasi positivo	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Salmonella spp.	Assente in 25g

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Parametro	Valore di riferimento
Acqua	<36%
Grasso/secco	>32%
NaCl	1-2%
Aw	0,91-0,93
pH	5,4-5,6

-Informazioni logistiche-

Imballo primario	Pellicola alimentare trasparente
------------------	----------------------------------

