

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 05/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

OTELLO

Denominazione commerciale	Otello
Denominazione legale	Formaggio a pasta dura con contenuto grasso 40% in s.s.
Fornitore	BAYERNLAND eG Breslauer Straße 406, D-90471 Nürnberg
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Latte, sale, fermenti lattici, caglio. Crosta non edibile: trattato in superficie con coloranti E160b ed E172.
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
Origine del latte	Paesi UE
Modalità di conservazione	Conservare a +6°C/+12°C
Stagionatura minima	8 settimane
Peso	2,3kg ca

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0098
Bollo CE	DE BY 305 EG
Codice EAN	4008664009031

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1452
	kcal	349
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	25
	g	16
Carboidrati di cui zuccheri	g	0
	g	0
Proteine	g	31
Sale	g	2,3

-Caratteristiche organolettiche-

Aspetto esterno	Crosta dura di colore giallo marrone, trattata con olio di lino
Aspetto interno	Colore bianco-giallino, piccola occhiatura a strappo
Consistenza	Compatta, leggermente friabile
Sapore	Aromatico, piccante
Odore	Aromatico

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Residuo secco	62% ca
Umidità	38% ca
Grasso	25% ca
Grasso s.s.	40% min.
NaCl	1,9-2,7%
pH	4,90-5,30

-Caratteristiche microbiologiche-

Parametro	Min.	Max.
Enterobacteriaceae	<1000 ufc/g	10000 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g	100 ufc/g
Staphylococcus coagulasi positivi	<100 ufc/g	
Salmonella spp.	Assente in 25g	
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	

-Informazioni logistiche-

Forme per cartone	4 x 2,3kg ca
Peso per cartone	9,5kg ca
Cartone per strato	6
Strati per pallet	13
Cartoni per pallet	78
Peso prodotto per pallet	780kg
Peso pallet	803kg ca (incluso pallet)
Misure pallet	Lung. 120cm x larg. 80cm x alt. 80cm

-Consigli per l'utilizzo e la conservazione-

Il TMC dipende dalla modalità di conservazione del prodotto. Qualora il prodotto venisse stagionato, il TMC è a discrezione dello stagionatore. Il prodotto da noi consegnato conserva le sue caratteristiche intrinseche per 60gg dalla data di consegna ad una temperatura di +6°C/+12°C. Dopodiché potrebbero verificarsi modifiche alle caratteristiche del prodotto a causa della progressiva maturazione.

