

CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE DI VENDITA	BUONGUSTAIO
CODICE ARTICOLO	000512
FORMATO	Forma Intera
PESO	5 kg circa
MODALITA' D' USO	Ready to eat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI

DESCRIZIONE	Formaggio molle da Tavola
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio microbico
ALLERGENI	Latte
ORIGINE DEL LATTE	Paesi UE
OGM	OGM Free
CONTENUTO DI LATTOSIO	<0,1 %
VEGETARIAN	Adatto per latte-ovo-vegetariani
FORMA	Cilindrica diametro 35 cm, scalzo 10 cm
CROSTA	Liscia, sottile
PASTA	Morbida, compatta, uniforme
COLORE	Giallo paglierino
SAPORE	Dolce
ODORE	Tipico, lattico cotto, burro fuso
STAGIONATURA	Minimo 30 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto

VALORE ENERGETICO	348 Kcal / 1444 Kj
GRASSI	28 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	18 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	24 g
SALE	1.6 g
LATTOSIO*	< 0.1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

E.COLI	≤ 1000 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	≤ 1000 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente (UFC/25g)
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente (UFC/25g)

DATI CONSERVAZIONE

TEMPERATURA	Da 4°C a 8°C
SHELF-LIFE	60 giorni dal confezionamento

PACKAGING

IMBALLO PRIMARIO	Carta per alimenti
IMBALLO SECONDARIO	
PEZZI PER UNITA' DI VENDITA	1
EAN	

PALLETTIZZAZIONE

CARTONI PER STRATO	5
STRATI PER PALLET	5
CARTONI PER PALLET	25