

CARATTERISTICHE GENERALI	
DESCRIZIONE	MONTE 27 V
CODICE ARTICOLO	001159
FORMATO	Forma Intera
PESO	7 kg circa
MODALITA' D' USO	Ready to eat



CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E DIMENSIONI	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Formaggio semiduro da Tavola
INGREDIENTI	Latte vaccino pastorizzato, sale, olio di lino (trattamento di superficie), 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 30 cm, scalzo 8 cm
CROSTA	Rugosa, compatta
PASTA	Dura, friabile, cristallino
COLORE	Giallo Ambrato
SAPORE	Aromatico, speziato, leggermente piccante
ODORE	Tipico, lattico cotto
STAGIONATURA	7 / 8 MESI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto	
VALORE ENERGETICO	349 Kcal / 1452 Kj
GRASSI	25 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	16 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	31 g
SALE	1.4 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	
E.COLI	≤ 100 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	≤ 100 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente (UFC/25g)
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente (UFC/25g)

DATI CONSERVAZIONE	
TEMPERATURA	Da 2°C a 6°C
SHELF-LIFE	245 giorni dal confezionamento

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

PALLETIZZAZIONE	
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	11
CARTONI PER PALLET	99