



Scheda Tecnica Prodotto

CT.FORMAGGIO DURO NOSTRALE 1 KG

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 2

Data Revisione 20/03/2017

Caratteristiche Generali

Revisione	2
Codice Articolo	18C209ITP
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.FORMAGGIO DURO NOSTRALE 1 KG
Tipologia Prodotto	ALTRI FORMAGGI
Stagionatura Media	10 M

Descrizione

Generalità	formaggio da grattugia, a pasta dura, a pasta cotta
Formato	triangolare da 1kg
Crosta	spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato
Pasta	finemente granulosa, con frattura a scaglia, occhiatura appena visibile
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	fragrante, delicato
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	12,84

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	37
Tenore Materia Grassa sul secco %	32
Ingredienti	latte, sale, caglio microbico
Allergeni	latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1635/390
Grassi	30
Di cui Saturi	21
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	30
Sale	1,4

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	150
Vita Residua al Ricevimento (gg)	90

Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	39,5
Larghezza (cm)	30
Altezza (cm)	21,5
Pezzi per Unità di Vendita	1
Tara (Kg)	0,62



Scheda Tecnica Prodotto	Pagina 2/2
CT.FORMAGGIO DURO NOSTRALE 1 KG	
Redatto da Ufficio Qualità	
Revisione 2	Data Revisione 20/03/2017

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	1
-----------------------	---

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	1.000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	100
Lieviti	10.000
Muffe	1.000