



## SCHEMA TECNICA

Formaggio Tipico Branzi FTB - Forma intera

Rev.

13/01/2021

### DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio leggero, da latte vaccino intero crudo, a pasta dura e semicotta, forma intera.

<b>INGREDIENTI:</b>	LATTE, sale, caglio di vitello, fermenti lattici; rivestimento crosta: conservante (E 235), colorante (E 160b(ii)).
<b>ALLERGENI:</b>	<b>Prodotto derivato dal LATTE</b>
<b>ORIGINE DEL LATTE:</b>	Italia
<b>SHELF LIFE:</b>	Indefinita per la natura del prodotto.
<b>INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE:</b>	Forma intera: conservare tra 0 e 7°C. Forma tagliata: conservare tra 0 e 4°C coperta da pellicola protettiva per alimenti.
<b>INDICAZIONI PER IL CONSUMO</b>	Prodotto da latte crudo, Crosta non edibile.

### SHELF LIFE DALL'APERTURA DELLA CONFEZIONE o TAGLIO DELLA FORMA

30 gg.

### VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

### ANALISI DI ROUTINE IN AUTOCONTROLLO

Energia (kj): 1611	Energia (kcal): 385	Escherichia coli < 1000 ufc/g, stafilococchi coagulasi positivi < 1000 ufc/g, Salmonella spp e Listeria monocytogenes assenti in 25 g.
Grassi (g)	31	<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	23	Crosta sottile, liscia, elastica, giallognola. Sapore dolce, morbido, delicato. Colore giallo paglierino, consistenza morbida-semimolle, occhiatura da fine a "occhio di pernice".
Carboidrati (g)	1,1	<b>DESCRIZIONE DEL FORMAGGIO</b>
di cui zuccheri (g)	1,1	Formaggio tipico a pasta dura, prodotto da latte vaccino intero crudo, scalzo concavo alto 8-10 cm circa, peso variabile tra 9 e 12 kg, forma cilindrica, diametro 40 - 45 cm circa. STAGIONATURA MINIMA: 45 giorni.
Proteine (g)	26	
Sale (g)	1,1	

### LOGISTICA

### IMMAGINE DEL PRODOTTO

PEZZATURA/FORMA:	Circa 10 kg.
IMB. SECONDARIO:	Cartone da una forma
FORNIT. MINIMA:	Una forma
CODICE INTERNO:	101



Latteria Sociale di Branzi Casearia Soc. Agr. Coop.

Via San Rocco, 41/B  
24010 BRANZI (Bergamo)

Tel.0345.71074 - Fax 0345.70039

[www.formaggiobranzi.com](http://www.formaggiobranzi.com)  
[info@formaggiobranzi.com](mailto:info@formaggiobranzi.com)