



## SCHEDA TECNICA

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>BERGAMINO</b>
REFERENZA	BERGAMINO
CODICE PRODOTTO	BERO001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio da tavola.
FORMA E DIMENSIONI	Forma parallelepipedica
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> , sale, caglio, fermenti lattici
ALLERGENI	<b>LATTE e prodotti derivati (incluso lattosio)</b>
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Da +4°C a +6°C
SHELF LIFE	45 gg
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>	
Crosta	Crosta non edibile, sottile di colore rosato
Pasta	Pasta cruda, più morbida sotto la crosta, più friabile al centro di colore bianca, perlacea
Gusto e sapore	Gusto leggermente acidulo. Odore caratteristico.
Stagionatura	35 gg.
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1150 kJ / 276 kcal
Grassi (g)	18.7
di cui acidi grassi saturi (g)	13.3
Carboidrati (g)	8
di cui zuccheri (g)	<0.5
Proteine (g)	18.3
Sale (g)	2.2
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>	
Escherichia coli	< 1000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
<b>PACKAGING</b>	
Imballo	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Forme intere con peso variabile tra kg.1.80 e 2.10 kg.
Modalità di distribuzione	Da +4°C a +6°C
Modalità di conservazione	Da +4°C a +6°C
Data revisione	20180930