

SCHEDA TECNICA DI PRDOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO		PASTI - FORME MONTE 27
REFERENZA	Pasti fresco	
CODICE PRODOTTO	PSTFR001	
DESCRIZIONE PRODOTTO	 Formaggio da tavola da taglio a pasta compatta, stagionato di latte vaccino. Si presenta alla vista con una crosta marrone scura e una pasta dal colore arancione più o meno carico a seconda della stagione di produzione con piccoli e rari occhi, di forma cilindrica con scalzo diritto e facce piane o leggermente convesse. Ha un gusto aromatico e dolce. Il peso medio si aggira intorno ai 7.2kg circa con un'altezza di 9.5 cm e un diametro di 36 cm.	
FORMA E DIMENSIONI	Forma rotonda, diametro Ø 36 cm, altezza 9.5 cm. Forma intera peso netto 7.2 kg circa	
INGREDIENTI	LATTE , sale, caglio microbico, fermenti lattici	
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)	
ORIGINE DEL LATTE	Paese di mungitura: Austria Paese di Condizionamento o di Trasformazione: Austria	
MODALITA' D'USO	Ready to eat	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+10 °C/-2°C	
SHELF LIFE	Preferibile 150 gg	
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera	
PROFILO ORGANOLETTICO		
Crosta	Dura, marrone. Crosta non edibile.	
Pasta	Morbida, friabile, occhiatura rara, color arancione	
Gusto e sapore	Aromatico, dolce	
Stagionatura	3 mesi	
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)		
Energia	1444 kJ / 348 kcal	
Grassi (g)	24	
di cui acidi grassi saturi (g)	15	
Carboidrati (g)	0	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	29	
Sale (g)	1.5	
STANDAR MICROBIOLOGICO		
Coliformi a 30° (ufc/g)	1000	
E.coli (ufc/g)	100	
Salmonella spp. (ufc/25g)	Assente	
Listeria Monocytogenes (ufc/25g)	Assente	
Stafilococco aureo (ucf/g)	100	
Lieviti	10.000	
Muffe	1.000	
PACKAGING		
Confezione - Imballo	Forme nude + Carta Larice Bianca	
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1	
Peso unitario	7.2 kg peso netto medio variabile	
Modalità di distribuzione/ conservazione	+10 °C/-2°C in frigo	
Data revisione	Rev 01 – 30/08/2024	