



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO PASTI STAGIONATO

DESCRIZIONE

formaggio da taglio, maturazione naturale con 40% contenuto grasso s.s

CODICE PRODOTTO:

PSTST001

INGREDIENTI

latte, sale, fermenti lattici, caglio

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: crosta compatta, asciutta, ev. macchiatura gialla-marrone

Aspetto interno: scarsa occhiatura rotonda/ovale, colore bianco-avorio

Consistenza: pasta leggermente granulosa

Sapore/Odore: aromatico, piccante

CHARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

	standard		metodo
<i>residuo secco:</i>	ca. 70,5 %		DM 21/04 1986
<i>umidità:</i>	ca. 29,5%		DM 21/04 1986
<i>grasso:</i>	27%	25 – 31%	DM 21/04 1986
<i>grasso s.s.:</i>	min. 40%		calcolato
<i>NaCl:</i>	1,8%	1,4 – 2,0%	M.I. 018 (93)
<i>pH:</i>	5,40	5,20 – 5,80	M.I. 046 (95)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

			metodo
coliformi:	< 5	UFC/g	ISO 4832: 2006
E.Coli:	< 5	UFC/g	ISO 16649-2: 2001
lieviti:	<10	UFC/1g	ISO 21527-1:2008
muffe:	<10	UFC/1g	ISO 21527-1:2008
stafilococcus coagulasi:	<10		UNI EN ISO 6888-1:2004
salmonelle:	neg/25g		UNI EN ISO 6579 :2008
listeria monocytogenes:	neg/25g		UNI EN ISO 11290-1 :2005



VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia	1678 kJ (404 kcal)
Grassi	30,1 g
di cui acidi grassi saturi	21,5 g
Carboidrati	0,2 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	33 g
Sale	2,4 g

UNITA' DI VENDITA

Forme a peso variabile

CONFEZIONE

forma

BOLLO CEE

IT 05/270 CE

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**EAN
Confezione**



2743000000000

**EAN
Forme**



8020537742022

**EAN
Pallet**



Contenuto:

**Peso
Forme**



5,70 Kg (netto)
5,70 Kg (lordo)

**Contenuto
Pallet**



99 Forme

**Peso
Pallet**



564 Kg (netto)
584 Kg (lordo)

**Strati
Pallet**



9 Strati

**Forme
strato**



11 Forme

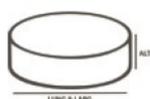
Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



120,00 x 80,00 x 100,00 cm

Forme



29,50 x 29,50 x 9,00 cm

Confezione



29,50 x 29,50 x 9,00 cm



CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Il TMC dipende dalla modalità di conservazione del prodotto. Qualora il prodotto venisse stagionato, il TMC è a discrezione dello stagionatore.

Il prodotto da noi consegnato conserva le sue caratteristiche intrinseche per 60 giorni dalla data di consegna ad una temperatura di +6° / +10°C. Dopodiché potrebbero verificarsi modifiche alle caratteristiche del prodotto a causa della progressiva maturazione.

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 0 giorni

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE

