



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	ROBIOLA NOSTRANA
REFERENZA	ROBIOLA NOSTRANA CARTONE
CODICE PRODOTTO	ROBNO001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola a pasta cruda prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.
FORMA E DIMENSIONI	Parallelepipedo a base quadrata – peso 700g c.a. – 15x13x3
INGREDIENTI	LATTE , sale, caglio, fermenti lattici.
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+6°C
SHELF LIFE	35 gg
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	-
Pasta	Formaggio a pasta molle, bianca e morbida.
Gusto e sapore	Gusto dolce e delicato
Stagionatura	Minimo 3 gg
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1236 kJ / 298 kcal
Grassi (g)	25
di cui acidi grassi saturi (g)	18
Carboidrati (g)	1.3
di cui zuccheri (g)	0.9
Proteine (g)	17
Sale (g)	1.2
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Imballo	Imballo primario singolo: carta idropack vegetale Imballo secondario: cartone ondulato
Numero di pezzi per imballo	Pz. 10
Peso unitario	700 g c.a.
Modalità di distribuzione	+1°C/+6°C
Modalità di conservazione	+1°C/+6°C
Data revisione	20180930