



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	QUARTIROLO LOMBARDO DOP
REFERENZA	QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P. – FRESCO (sotto vuoto)
CODICE PRODOTTO	QRTFR001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta molle
FORMA E DIMENSIONI	Parallelepipedo a base quadrata – lato 18/22cm. – scalzo 5/12cm. - peso 1.8/2.8 kg.
INGREDIENTI	LATTE vaccino, fermenti lattici sale, caglio.
ALLERGENI	LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+0°C/+4°C
SHELF LIFE	60 gg per il sottovuoto
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Assente
Pasta	Formaggio a pasta molle, struttura unita, leggermente granulosa, friabile e compatta, più morbida e fondente con la stagionatura.
Gusto e sapore	Odore aromatico, tipico. Sapore caratteristico, leggermente acidulo.
Stagionatura	Assente
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1268.5 kJ / 306 kcal
Grassi (g)	24.40
di cui acidi grassi saturi (g)	16.5
Carboidrati (g)	3.60
di cui zuccheri (g)	0.10
Proteine (g)	18
Sale (g)	1.4
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 10 ² ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Imballo	Imballo primario singolo: carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari). Confezione sottovuoto: accoppiato poliestere polietilene.
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso 1.8/2.8 kg.
Modalità di distribuzione	+0°C/+4°C
Modalità di conservazione	+0°C/+4°C
Data revisione	20180530