

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>SALVA CREMASCO DOP</b>
REFERENZA	SALVA CREMASCO DOP
CODICE PRODOTTO	SALFR001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola. Crosta non edibile. Formaggio asciutto e friabile che un tempo veniva prodotto nel mese di maggio per utilizzare le eccedenze di latte di quel periodo dell'anno: "Salva" perché salvava l'economia di molti caseifici.
	
FORMA E DIMENSIONI	Parallelepipedo a base quadrata: 19 cm x 19 cm x 11 cm altezza, Peso variabile netto: da 3.8 kg.
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> vaccino pastorizzato, sale, caglio animale
ALLERGENI	<b>LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)</b>
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C/+6°C
SHELF LIFE	48 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>	
Crosta	Sottile e consistente. <b>Crosta non edibile.</b>
Pasta	Pasta compatta e friabile-
Gusto e sapore	Il sapore è deciso, intenso e aromatico.
Stagionatura	minimo 75 gg
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1649 kJ / 397.5 kcal
Grassi (g)	33.22
di cui acidi grassi saturi (g)	25.38
Carboidrati (g)	<1
di cui zuccheri (g)	<1
Proteine (g)	24.7
Sale (g)	2
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>	
Escherichia coli	≤100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmnella spp	Assente in 25 g
<b>PACKAGING</b>	
Confezione - imballaggio	Incarto per alimenti
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso variabile netto: da 3.8 kg.
Modalità di distribuzione/conservazione	+2°C/ +6°C in frigo
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024