



SCHEMA TECNICA

Formaggio Tipico Branzi FTB STAGIONATO - Forma intera

Rev.

13/01/2021

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio leggero prodotto da latte vaccino crudo, a pasta dura semicotta, forma intera.

INGREDIENTI:	LATTE, sale, caglio di vitello, fermenti lattici; rivestimento crosta: conservante (E 235), colorante (E 160b(ii)).
ALLERGENI:	Prodotto derivato dal LATTE
ORIGINE DEL LATTE:	Italia
SHELF LIFE:	Indefinita per la natura del prodotto.
INDICAZIONI PER LA CONSERVAZIONE:	Forma intera: conservare tra 0 e 7°C. Forma tagliata: conservare tra 0 e 4°C coperta da pellicola protettiva per alimenti.
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Prodotto da latte crudo, Crosta non edibile

SHELF LIFE DALL'APERTURA DELLA CONFEZIONE o TAGLIO DELLA FORMA	30 gg.
---	--------

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)		ANALISI IN AUTOCONTROLLO
Energia (kj): 1750	Energia (kcal): 418	Escherichia coli < 1000 ufc/g; stafilococchi coagulasi positivi < 1000 ufc/g; Salmonella spp assenti in 25 g; Listeria monocytogenes assenti in 25 g.
Grassi (g)	34	CARATTERISTICHE SENSORIALI
di cui acidi grassi saturi (g)	25	Crosta consistente e giallo scuro. Sapore deciso e certamente piccante. Colore giallo carico, consistenza compatta e dura, occhiatura da 1mm ad "occhio di pernice".
Carboidrati (g)	1,4	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
di cui zuccheri (g)	1,4	Formaggio tipico a pasta semidura, lavorazione a latte vaccino crudo intero, scalzo concavo alto 8-10 cm circa, peso variabile tra 9 e 12 kg, forma cilindrica, diametro 40 - 45 cm circa. STAGIONATURA: minimo 140 giorni.
Proteine (g)	29	
Sale (g)	1,5	

LOGISTICA		IMMAGINE DEL PRODOTTO
PEZZATURA/FORMA:	Circa 10 kg	
IMB. SECONDARIO:	Cartone da una forma	
FORNIT. MINIMA:	Una forma	
CODICE INTERNO:	102	

Latteria Sociale di Branzi Casearia Soc. Agr. Coop.
Via San Rocco, 41/B
24010 BRANZI (Bergamo)

Tel.0345.71074 - Fax 0345.70039
www.formaggiobranzi.com
info@formaggiobranzi.com