



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

| DENOMINAZIONE PRODOTTO | | ROBIOLA NOSTRANA FRESCA | |
|--|--|---|--|
| REFERENZA | Robiola nostr. fresca | | |
| CODICE PRODOTTO | ROBVA002 | | |
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Formaggio fresco da tavola a pasta molle, prodotto con latte intero pastorizzato | | |
| FORMA E DIMENSIONI | Formato grande: Parallelepipedo di circa 13 cm di lato e 4 cm di scalzo peso netto 700 g circa | Formato piccola: Parallelepipedo di circa 10 cm di lato e 4 cm di scalzo peso netto 500 g circa | |
| INGREDIENTI | LATTE , sale, caglio | | |
| ALLERGENI | LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | | |
| ORIGINE DEL LATTE | Italia | | |
| MODALITA' D'USO | Prodotto Ready to eat | | |
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | +1°C/+4°C | | |
| SHELF LIFE | 35 gg | | |
| UNITA' DI MISURA DI VENDITA | KG – forma intera | | |
| PROFILO ORGANOLETTRICO | | | |
| Crosta | Assente | | |
| Pasta | Morbida, fondente in bocca, compatta, con occhiatura fine o inesistente di colore bianco o leggermente paglierino. | | |
| Gusto e sapore | Dolce, tipico di latte | | |
| Stagionatura | Assente | | |
| PROFILO NUTRIZIONALE Valori medi per 100g di prodotto | | | |
| Energia | 1275 kJ / 308 kcal | | |
| Grassi (g) | 26 | | |
| di cui acidi grassi saturi (g) | 17 | | |
| Carboidrati (g) | 0.4 | | |
| di cui zuccheri (g) | 0 | | |
| Proteine (g) | 18 | | |
| Sale (g) | 1.7 | | |
| PROFILO MICROBIOLOGICO | | | |
| Escherichia coli β -glucuronidasi positivo | < 100 UFC/g | | |
| Listeria monocytogenes | Assente in 25 g | | |
| Salmonella spp | Assente in 25 g | | |
| Stafilococchi coagulasi positivi | < 10 UFC/g | | |
| PACKAGING | | | |
| Confezione | carta idropack vegetale (materiale idoneo al contatto con prodotti alimentari) | | |
| Imballo | Imballo primario singolo: sacchetto sottovuoto Imballo secondario: cartone ondulato | | |
| Numero di pezzi per imballo | Formato grande: pz 10 | Formato piccolo: pz 12 | |
| Peso unitario netto | Formato grande: 700 g circa | Formato piccolo: 500 g circa | |
| Modalità di distribuzione/conservazione | +1°C/+4°C in frigo | | |
| Data revisione | Rev 01 – 30/08/2024 | | |