

## SCHEDA TECNICA DI PRDOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO		PASTI - FORME MONTE 27 VECCHIO
REFERENZA	Pasti stag.	
CODICE PRODOTTO	PSTST001	
DESCRIZIONE RODOTTO	 <p>Formaggio da tavola da taglio a pasta dura, compatta, stagionato di latte vaccino. Si presenta alla vista con una crosta marrone scura e una pasta dal colore giallo paglierino più o meno intrnso a seconda della stagione di produzione con piccoli e rari occhi, di forma cilindrica con scalzo diritto e facce piane o leggermente convesse. Ha un gusto aromatico e sapido. Il peso medio si aggira intorno ai 6.4 kg circa con un'altezza di 7 cm e un diametro di 28 cm.</p>	
FORMA E DIMENSIONI	Forma cilindrica a facce piene, diametro Ø 28 cm, altezza 7 cm. Forma intera peso netto kg 6.4 circa	
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> , sale, caglio microbico, fermenti lattici, trattato in crosta con olio di colza	
ALLERGENI	<b>LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)</b>	
ORIGINE DEL LATTE	Paese di mungitura: Austria Paese di Condizionamento o di Trasformazione: Austria	
MODALITA' D'USO	Ready to eat	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+10 °C/-2°C	
SHELF LIFE	Preferibile 150 gg	
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG –forma intera	
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>		
Crosta	Marrone scuro, non uniforme, spessore 2-3 mm. <b>Crosta non edibile</b>	
Pasta	Dura, leggermente friabile e fragile, occhiatura rara, color giallo paglierino intenso	
Gusto e sapore	Aromatico, gradevole, piacevole, sapido.	
Stagionatura	180 gg	
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto)		
Energia	1381 kJ / 332 kcal	
Grassi (g)	24	
di cui acidi grassi saturi (g)	16	
Carboidrati (g)	0	
di cui zuccheri (g)	0	
Proteine (g)	29	
Sale (g)	1.4	
<b>STANDAR MICROBIOLOGICO</b>		
Coliformi a 30° (ufc/g)	1000	
E.coli (ufc/g)	100	
Salmonella spp. (ufc/25g)	Assente	
Listeria Monocytogenes (ufc/25g)	Assente	
Stafilococco aureo (ucf/g)	100	
Lieviti	10.000	
Muffe	1.000	
<b>PACKAGING</b>		
Confezione - Imballo	Forme nude + Carta Larice Bianca	
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1	
Peso unitario	6.4 kg peso netto medio variabile	
Modalità di distribuzione/conservazione	+10 °C/-2°C in frigo	
Data revisione	Rev 01 – 30/08/2024	