

	<b>La Contrà srl</b>	Rev 1 del 15/02/12
	<b>Scheda di prodotto: FORMAGGIO VALPADANO</b>	pag. 1 di 2

Decodifica                      Cod. EAN/    Cod. art.                      -100210-

Descrizione                      Formaggio stagionato grattugiato in busta  
(derivato da formaggio semigrasso a pasta dura, ottenuto da latte fresco dell'Alto Adige),

Caratteristiche organolettiche                      Aspetto: polvere granulare di colore bianco o giallo paglierino.  
Sapore: caratteristico del formaggio vaccino stagionato, fragrante e delicato

Ingredienti                      Latte, sale, caglio, conservante: lisozima(proteina dell'uovo).

Allergeni                      Contiene: latte e derivati dell'uovo (lisozima presente come ingrediente del formaggio iniziale).

Tecnologia di produzione                      Formaggio prodotto per porzionatura della forma intera, previa eliminazione della crosta. Il confezionamento è automatizzato e contestuale alla produzione e prevede l'immissione di una miscela di gas inerti nella busta per aumentarne la conservabilità

Conservazione                      Conservare in frigo ( da 0° a 4°C).  
Una volta aperta la confezione consumare entro 7 giorni

TMC                      60gg

Packaging                      Busta trasparente in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti.  
Etichetta esterna + ATP.

Dati logistici

Dimensioni busta	250X400mm
Peso netto	1 kg
Dimensioni cartone	400x600x250mm
Buste per cartone	16pz
Cartoni per pallet	12
Cartoni per strato	4

	<b>La Contrà srl</b>	Rev 1 del 15/02/12
	<b>Scheda di prodotto: FORMAGGIO VALPADANO</b>	pag. 2 di 2

Decodifica                      Cod. EAN/    Cod. art.                      -100210-

<u>Caratteristiche microbiologiche</u>	Salmonella spp.	Assente in 25g
	Listeria monocytogens	Assente in 25g
	Stafilococchi coagulasi +	< 100 ufc/g
	Muffe	< 1000 ufc/g
<u>Caratteristiche chimiche</u>	Aw < 0,93	O <sub>2</sub> residuo < 1%
<u>Caratteristiche nutrizionali</u>	Energia	1523 kJ – 366 kcal
	Grassi	26%
	di cui grassi saturi	19%
	Carboidrati	0%
	di cui zuccheri	0%
	Fibre	0%
	Proteine	32%
Sale	1,68%	