

CARATTERISTICHE GENERALI	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	BRANZI a latte crudo
CODICE ARTICOLO	000347
FORMATO	Forma Intera
PESO	10 kg circa
MODALITA' D' USO	Ready to eat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI	
DESCRIZIONE	Formaggio molle da Tavola
INGREDIENTI	Latte crudo intero, sale, caglio. Trattato in crosta con E202 –E235
ALLERGENI	Latte
ORIGINE DEL LATTE	Italia
OGM	OGM Free
FORMA	Cilindrica diametro 40 cm, scalzo concavo 12 cm
CROSTA	Liscia, sottile, trattata
PASTA	Morbida, compatta, occhiatura regolare uniforme
COLORE	Giallo paglierino
SAPORE	Dolce, sentore di erbe orobiche e fieno
ODORE	Tipico, aromatico, lattico cotto
STAGIONATURA	Minimo 30 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto	
VALORE ENERGETICO	420 Kcal / 1757 Kj
GRASSI	34 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	26 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	24 g
SALE	1.9 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	
E.COLI	≤ 1000 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	≤ 1000 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente (UFC/25g)
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente (UFC/25g)

DATI CONSERVAZIONE	
TEMPERATURA	Da 4°C a 8°C
SHELF-LIFE	60 giorni dal confezionamento

PACKAGING	
IMBALLO PRIMARIO	Carta per alimenti
IMBALLO SECONDARIO	
PEZZI PER UNITA' DI VENDITA	1
EAN	

PALLETIZZAZIONE	
CARTONI PER STRATO	5
STRATI PER PALLET	5
CARTONI PER PALLET	25