SERGIO ARRIGONI
formaggi dal 1859

SCHEDA TECNICA

REV. 3 DEL 28/07/2020

CARATTERISTICHE GENERALI	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	**TALEGGIO D.O.P.**
CODICE ARTICOLO	000944
FORMATO	Forma Intera
PESO	1.8 – 2.2 Kg
MODALITA' D' USO	Ready to eat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI	
DESCRIZIONE	Formaggio molle da Tavola
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio
ALLERGENI	Latte
ORIGINE DEL LATTE	Italia
OGM	OGM Free
FORMA	Parallelepipeda a base quadrata. Lato 18 - 20 cm, scalzo 5 - 7 cm
CROSTA	Rugosa, sottile, colore rosato
PASTA	Morbida, compatta
COLORE	Dal bianco al giallo paglierino
SAPORE	Dolce, aromatico, sentore di erbe
ODORE	Tipico, aromatico
STAGIONATURA	Minimo 35 gg

PARAMETRI CHIMICO FISICI	
PH	5.1 - 5.15
GRASSO SUL SECCO	Min 48 %
UMIDITA'	Max 54 %

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto	
VALORE ENERGETICO	315 Kcal / 1319 Kj
GRASSI	26 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	17 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	19 g
SALE	2.1 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	
E.COLI	≤ 100 UFC/g
STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI	≤ 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente (UFC/25g)
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente (UFC/25g)

DATI CONSERVAZIONE	
TEMPERATURA	Da 2°C a 4°C
SHELF-LIFE	45 giorni dal confezionamento

PACKAGING		
IMBALLO PRIMARIO	Carta per alimenti	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone	
PEZZI PER UNITA' DI VENDITA	2	4
EAN		

PALLETTIZZAZIONE		
CARTONI PER STRATO	10	10
STRATI PER PALLET	6	4
CARTONI PER PALLET	60	40

ARRIGONI SERGIO FORMAGGI s.r.l. società unipersonale
Uffici/Deposito: Via Pradelle, 24 Almè (BG)
Sede legale: Via Vittorio Veneto, 48 Taleggio – Valtaleggio (BG)
Tel. +39035543535 Fax +39035543766 e-mail: info@sergioarrigoni.it www.sergioarrigoni.it