Scheda Tecnica Prodotto

CT.FORM.NOSTRALE 800GPV
TERM.STAG.12/14M

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 3 Data Revisione 20/05/2020

Caratteristiche Generali

Revisione	**3**
Codice Articolo	**18C223TFX**
Paese di Mungitura	**Italia**
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	**Italia**
Descrizione Prodotto	**CT.FORM.NOSTRALE 800GPV TERM.STAG.12/14M**
Tipologia Prodotto	**ALTRI FORMAGGI**
Stagionatura Media	**12 - 14 M**

Descrizione

Generalità	**formaggio da grattugia, a pasta dura, a pasta cotta**
Formato	**triangolare, sottovuoto, da 800 g**
Crosta	**spessore 4-6 mm, regolare, dura, liscia, colore giallo dorato**
Pasta	**finemente granulosa, con frattura a scaglia, occhiatura appena visibile**
Colore	**bianco leggermente paglierino**
Sapore Aroma Odore	**delicato, fragrante**
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	**9,6**

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	**37**
Tenore Materia Grassa sul secco %	**32**
Ingredienti	**LATTE, sale, caglio microbico**
Allergeni	**Latte**

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	**1635/390**
Grassi	**30**
Di cui Saturi	**21**
Carboidrati	**0**
Di cui Zuccheri	**0**
Proteine	**30**
Sale	**1,4**

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	**5 +/-3°C**
Conservabilità (gg)	**150**
Vita Residua al Ricevimento (gg)	**90**

Imballaggio

Imballo Primario	**Film plastico accoppiato**
Imballo Secondario	**cartone**
Lunghezza (cm)	**39,5**
Larghezza (cm)	**30**
Altezza (cm)	**16,3**
Pezzi per Unità di Vendita	**12**
Tara (Kg)	**0,49**
Barcode Articolo	**2221057000000**

Barcode Confezione	**2221057000000**

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	**40**
Strati per Pallet	**5**
Cartoni per Strato	**8**
Barcode Contenitore	**9800222623394**

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	**1.000**
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**