



Scheda tecnica prodotto

Ultimo aggiornamento:	04/12/2014	Revisione:	7
Data stampa:	09/12/2014	Data revisione:	04/12/2014
Redatto:	devis zancanaro		

FORME FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA

Codice Prodotto:	04F068B
Tipologia di prodotto:	04
Stagionatura Minima (gg):	60
Stagionatura Media (gg):	90 gg

Descrizione

Generalità:	formaggio a pasta molle
Formato:	forma intera
Crosta:	morbida; liscia
Pasta:	con occhiatura tipica; irregolare
Colore:	bianco leggermente paglierino
Sapore, Aroma, Odore:	delicato; gradevole
Peso medio unità di vendita (Kg):	5,5
Tenore d' acqua massimo in peso del prodotto (%):	40
Tenore di materie grasse minimo nella sostanza secca (%):	45
Ingredienti:	Latte, sale, fermenti lattici, caglio; Allergeni: latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Proteine (g):	23
Carboidrati (g):	tracce
Grassi (g):	27
Conservazione (°C):	+4 °C/ +14°C
Conservabilità (gg):	730
Vita Residua (al ricevimento) (gg):	500

Imballaggio

Tipo:	forme
Dimensione (cm):	30x30x8

Standard microbiologici (valori massimi)

Coliformi totali (ufc/g):	100.000
Escherichia Coli (ufc/g):	100
Salmonella spp. (ufc/25g):	assente
Listeria Monocytogenes (ufc/25g):	assente
Stafilococco Aureo (ufc/g):	100
Lieviti (ufc/g):	10.000
Muffe (ufc/g):	1.000