



## SCHEDA TECNICA FORMAGGIO TAVOLA MOLLE

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)

IT  
03/723  
CE

<b>Referenza</b>	<b>FORMAGGIO TAVOLA MOLLE</b>
<b>Marchio</b>	<b>BERTANZA</b>
<b>Codice articolo</b>	<b>49048</b>
<b>Ingredienti:</b>	<b>LATTE</b> , sale, caglio.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio da tavola a pasta molle.
<b>Peso netto:</b>	2,2 Kg c.a.
<b>Dimensioni:</b>	Forma quadrata
<b>Confezionamento:</b>	Incarto per alimenti
<b>Modalità di conservazione:</b>	Temperatura tra +1°C e +6°C
<b>Shelf life:</b>	60gg dalla data di produzione
<b>Modalità d'uso:</b>	Ready to eat
<b>Indicazioni per allergici:</b>	<b>LATTE, prodotti a base di latte (compreso lattosio)</b>
<b>OGM:</b>	OGM free
<b>Origine del latte:</b>	Paesi UE

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Crosta:</b>	Bianca e piumata.
<b>Pasta:</b>	Compatta e morbida.
<b>Sapore:</b>	Gusto delicato, dolce, fresco da latte.
<b>Stagionatura:</b>	

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

<b>Valore energetico:</b>	290 Kcal /1201 kJ
<b>Grassi:</b>	24,3 g
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	18,4 g
<b>Carboidrati:</b>	0,85 g
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,85 g
<b>Proteine:</b>	16,9 g
<b>Sale:</b>	1,0 g

### CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

<b>Grassi:</b>	
<b>Ph:</b>	

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>Escherichia coli:</b>	<100 UFC/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivo:</b>	<100 UFC/g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Salmonella Spp:</b>	Assente in 25 g



**SCHEDA TECNICA  
FORMAGGIO TAVOLA MOLLE**

BERTANZA FORMAGGI SRL  
VIA VITTORIO VENETO,5  
25034 ORZINUOVI (BS)

