



Logistica alimentare

Scheda tecnica prodotto BORGIO di MEZZO

Descrizione

Generalità: formaggio di latte vaccino a pasta dura

Formato: cilindrica; diametro 28, scalzo 7 cm.

Crosta: giallo scuro; non uniforme; spessore 2-3 mm; non edibile

Pasta: dura; leggermente friabile e fragile; occhiatura rara

Stagionatura: 4 mesi

Colore: giallo paglierino; intenso

Sapore, Aroma, Odore: aromatico; gradevole; piacevole; piccante

Peso medio unità di vendita (Kg): 6,4

Ingredienti: latte; sale; caglio microbico ; fermenti lattici; conservante: lisozima (E1105 - proteina dell'uovo);

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico (Kcal/Kj): 402 (1673)

Proteine (g): 33,2

Carboidrati (g): 2,1

Grassi (g): 29

Conservazione: 10 °C (+/- 2 °C) per 60 gg

Standard microbiologici (valori massimi)

Carica batterica totale (ufc/g): 1.000.000

Coliformi totali (ufc/g): 10.000

Escherichia Coli (ufc/g): 1.000

Salmonella spp. (ufc/25g): assente

Listeria Monocytogenes (ufc/25g): assente

Stafilococco Aureo (ufc/g): 1.000

Lieviti (ufc/g): 10.000

Muffe (ufc/g): 1.000

Allergeni: derivato del latte

OGM free

CONTAMINANTI CHIMICI DEL LATTE

Fino al momento della edizione della presente scheda tecnica, nel prodotto e nel latte utilizzato per la sua fabbricazione non sono state riscontrate Non Conformità relative alla presenza di queste sostanze:

Pesticidi Clorurati e Fosforati ; Metalli pesanti (Pb) ; PCB ; Diossina ; Sostanze farmacologicamente attive; Sostanze ad azione antibiotica e chemioterapica; Sostanze ad azione ormonica; Aflatossina M1.