

FORM. TORTA AL MASCARPONE

Generalità

Denominazione prodotto: Torta al Mascarpone	Descrizione: Formaggio molle, da tavola, ottenuto da gorgonzola arricchito con strati di mascarpone
Ingredienti: Gorgonzola 50/55% (latte , sale, caglio, fermenti e sospensione di schizomiceti: <i>Penicillium roqueforti</i> var <i>weidmanni</i> e saccaromiceti selezionati); Mascarpone 45/50% (crema di latte , acido citrico). Gorgonzola 50/55% (milk , salt, rennet, selected ferments and suspension of schizomycetes: <i>Penicillium roqueforti</i> var <i>weidmanni</i> and selected saccaromyces); Mascarpone 45/50%: (cream milk and citric acid).	Peso netto: 1,3 kg

Caratteristiche organolettiche: Forma: trancio a mattonella Aspetto esterno: stratificazione Consistenza: morbida Pasta: bianca con venature fungine verdi-azzurre Colore: da bianco a paglierino Sapore/ odore: aromatico e piccante	Valori nutrizionali (medi riferiti a 100g)	Nutritional values (average values on 100g)
	Energia 1560 kJ 378 kcal	Energy 1560 kJ 378 kcal
	Grassi 36 g acidi grassi saturi 25 g	Fat 36 g saturated 25 g
	Carboidrati 0,4 g di cui zuccheri 0,4 g	Carbohydrates 0,4 g of which sugars 0,4 g
	Proteine 13 g	Protein 13 g
	Sale 0,9 g	Salt 0,9 g

Dati analitici

Caratteristiche chimico-fisiche (valori indicativi in %): umidità: 52 / 55% grasso tq: 35% grasso/ss: 65 / 68% proteine: 10 / 11% carboidrati: < 1% sale (NaCl): 1,00% pH: > 6,0	Caratteristiche microbiologiche (ufc/g): Enterobatteriacee < 1000 Escherichia coli < 100 Stafilococchi coag (+) < 100 Listeria monocytogenes assenti in 25g Salmonella assenti in 25g
Temperatura di trasporto (°C)	+ 2/+4°C
Limite di consumo (gg dal confezionamento)	20 giorni
Temperatura di conservazione (°C)	+ 2/+4°C
Identificazione lotto di produzione:	giorno progressivo annuo di produzione