Zarpellon
prodotti caseari

# Scheda tecnica prodotto

| | | | |
|---|---|---|---|
| Ultimo aggiornamento: | 15/07/2015 | Revisione: | 1 |
| Data stampa: | 26/01/2016 | Data revisione: | 15/07/2015 |
| Redatto: | devis zancanaro | | |

## FORME LATTERIA MONTE 10

| | |
|---|---|
| Codice Prodotto: | **31F160F** |
| Tipologia di prodotto: | **31** |
| Stagionatura Minima (gg): | **20** |

### Descrizione

| | |
|---|---|
| Generalità: | **formaggio a pasta pressata, di latte vaccino** |
| Formato: | **cilindrica; diametro 30 cm x scalzo 8** |
| Crosta: | **sottile; elastica** |
| Pasta: | **compatta; omogenea** |
| Colore: | **avorio** |
| Sapore, Aroma, Odore: | **lattico; neutro; senza retrogusti** |
| Peso medio unità di vendita (Kg): | **7** |
| Tenore d' acqua massimo in peso del prodotto (%): | **44** |
| Tenore di materie grasse minimo nella sostanza secca (%): | **40** |
| Ingredienti: | **latte, sale, caglio. Allergeni: latte** |

### Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

| | |
|---|---|
| Valore Energetico (Kcal/Kj): | **367/1520** |
| Proteine (g): | **22** |
| Carboidrati (g): | **2.2** |
| Grassi (g): | **30** |
| Conservazione (°C): | **5 +/-3°C** |

### Imballaggio

| | |
|---|---|
| Dimensione (cm): | **31x31x9** |
| Pezzi per unità di vendita (n°): | **1** |

### Pallets

| | |
|---|---|
| Composizione ( n° cartoni per piano x n° piani = n° cartoni totali): | **8x5=40** |

### Standard microbiologici (valori massimi)

| | |
|---|---|
| Coliformi totali (ufc/g): | **1.000** |
| Escherichia Coli (ufc/g): | **50** |
| Salmonella spp. (ufc/25g): | **assente** |
| Listeria Monocytogenes (ufc/25g): | **assente** |
| Staffilococco Aureo (ufc/g): | **100** |
| Lieviti (ufc/g): | **10.000** |
| Muffe (ufc/g): | **1.000** |