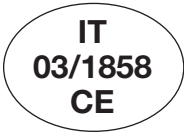



BRINZONE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DEFINIZIONE						
Nome: LA TARTUFINA						
DESCRIZIONE E TIPOLOGIA						
Formaggio al tartufo. Formaggio molle a breve stagionatura prodotto da latte intero con aggiunta di preparato per formaggio a base di tartufo estivo						
INGREDIENTI			ORIGINE DEL LATTE			
LATTE intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, tartufo estivo.			Italia. Latte proveniente esclusivamente dai Soci della Cooperativa Agricola Monti e Laghi, in provincia di Bergamo			
CARATTERISTICHE						
Stagionatura	5-10 gg					
Pezzatura	Faccia: rotonda ø 11 cm					
	Scalzo: piano 5 cm					
Peso	600 g ca.					
Aspetto della crosta	Bianca – Bianco paglierino con maculatura marrone scuro					
Struttura della pasta	Sostenuta tendente al gessato					
Colore della pasta	Bianca con maculatura marrone scuro					
Aroma e sapore	Aroma di latte - Sapore leggermente acidulo con marcato aroma di tartufo					
TMC	60 gg					
Temperatura di conservazione	Conservare in frigorifero da +4°C a +11°C					
Etichettatura	Conforme a Reg. UE 1169/2011					
Destinazione d'uso	Tutte le categorie di consumatori ad eccezione di persone allergiche / intolleranti al latte					
Modalità d'uso	Crosta non edibile					
Codice	Prodotto	39				
	EAN	8033837871118				
ALLERGENI			DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
(Reg.UE 1169/2011 allegato II)			Valore medio riferito a 100 g di prodotto			
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso il lattosio)			Energia	Kj	1402	
REQUISITI CHIMICO-FISICI				kcal	338	
Umidità	48,8% (± 5%)		Grassi	g	28	
aw	0,98 (± 5%)		di cui Acidi grassi saturi	g	15	
ph	4,97 (± 5%)		Carboidrati	g	0,5	
Aflatossina M	Conforme alla normativa cogente		di cui Zuccheri	g	0,5	
			Proteine	g	21	
			Sale	g	1,08	
REQUISITI MICROBIOLOGICI			IDENTIFICAZIONE			
E. Coli	<100 ufc/g		N* di lotto: data di produzione (ggmmaa)			
Staphylococchi coagulasi positivi	<100 ufc/g		SPEDIZIONE E TRASPORTO			
Salmonella spp	assente in 25g		Prodotto da conservare a temperatura da +4 C a +11 C			
Listeria Monocytogenes	assente in 25g					
IMBALLAGGIO PRIMARIO			IMBALLAGGIO SECONDARIO			
(Conforme a Reg. UE 10/2011; Reg. CE 1935/04 e a tutta la normativa applicabile)			(cassetta o scatola)			
Materiale	Peso	Dimensione	Tipologia	Peso imballo	Dimensione	N° pz/imballo
Carta politenata	0.020 g	60x40 cm	Scatola cartone	400 g	40x20 cm	7

Monti e Laghi Nuova Società Cooperativa Agricola

Caseificio: Via della Seradina, 27 - 24060 Vigolo (Bg) Italia - Tel. e Fax 035 932791 - Email: info@montielaghi.it - Cod. Fisc. e P. IVA N° 02719450161
 Negozio: C. Europa, 4 - 24067 Sarnico (Bg) - Tel. 035 4261490

www.montielaghi.it