



**Codice:**

**51915**

**Descrizione:**

**FORMAG.LATTERIA DOLCETTO LATTE ITA 2,5KG**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

FORMAG.LATTERIA DOLCETTO LATTE ITA 2,5KG

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

Formaggio da tavola a pasta morbida, prodotto con latte intero pastorizzato.

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

Origine del latte: Italia

**INGREDIENTI**

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.

Trattato in crosta con conservanti E235- E202

**ALLERGENI**

Contiene latte

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Umidità: 45,00%

Grassi/ss: 52,00%

Grassi: 30,00%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Staphylococcus coagulasi pos.: <1.000 ufc/g

Escherichia Coli: <1.000 ufc/g

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria m.: assente in 25 g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

Forma rotonda. Pasta di colore paglierino chiaro uniforme, tenera. Crosta appena percettibile. Sapore ricco, gradevole e fresco, odore latteo.

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

Valori medi per 100g di prodotto

Energia: 1477 kJ / 356 kcal

Grassi: 30 g

di cui acidi grassi saturi: 20 g

Carboidrati: 1,60 g

di cui zuccheri: 0,70 g

Proteine: 20 g

Sale: 1,40 g

**STAGIONATURA**

Fresco da 7 fino a 45 giorni, Saporito superiore a 45 giorni

**CONSERVAZIONE**

In frigorifero tra i +4°C ed i +12°C.

**TMC (DURABILITÀ)**

45 giorni

**IMBALLO PRIMARIO**

Forme in ATM poste in vassoio in polistirolo aperto, 1 forma per vassoio.

**DIMENSIONI ARTICOLO**

Facce piane di diametro 20-25cm, scalzo di altezza 5-6cm

<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	Peso medio 2,50 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n.1
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n.105
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n.15
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n.7
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Crosta non edibile
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	CE IT 05114
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	-Via Valcavasia, 40 - 31034 Cavaso del Tomba (TV) -Via Lerina,7/a - 31034 Cavaso del Tomba (TV)
<b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>	Revisione 07 01/02/2023 Confermata 26/07/2023