



Scheda tecnica prodotto

Ultimo aggiornamento:	17/02/2009	Revisione:	2
Data stampa:	10/12/2009	Data revisione:	17/02/2009
Redatto:	Marco Cornale		

FORME PIAVE MEZZANO

Codice Prodotto:	04F053ME
Tipologia di prodotto:	04

Descrizione

Generalità:	formaggio di latte vaccino a pasta dura
Formato:	cilindrica; diam. 320 mm. X alt. 80 mm.
Crosta:	colore giallo dorato; spessore 2-3 mm; non edibile
Pasta:	compatta; morbida
Colore:	bianco leggermente paglierino
Sapore, Aroma, Odore:	dolce; saporito
Peso medio unità di vendita (Kg):	6,8
Tenore d' acqua massimo in peso del prodotto (%):	39
Tenore di materie grasse minimo nella sostanza secca (%):	50
Ingredienti:	latte, sale, caglio; conservante: lisozima (E1105 - proteina dell'uovo); trattato in superficie con; conservante E235; conservante E203; CROSTA NON EDIBILE

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore Energetico (Kcal/Kj):	401 (1663)
Proteine (g):	26
Carboidrati (g):	tracce
Grassi (g):	33
Conservazione (°C):	10 °C (+/- 2 °C)

Imballaggio

Dimensione (cm):	31x31x9
------------------	----------------

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/g):	assente
Listeria Monocytogenes (ufc/g):	assente
Stafilococco Aureo (ufc/g):	1.000
Lieviti (ufc/g):	10.000
Muffe (ufc/g):	1.000