

 IT F1Q2L CE	AZIENDA SPINI UOVA di SPINI FIORINO Via Umberto I, 31 26010 Casale Cremasco-Vidolasco (CR) Tel. 0373/41266 Fax.0373459414	
Scheda tecnica QUARTIROLO LOMBARDO STAGIONATO D.O.P.		

Denominazione	Quartirolo Lombardo D.O.P. Antica Fattoria
Descrizione	Formaggio a pasta molle, a pasta cruda
Codice articolo	90441
Ingredienti	Latte, sale, caglio
Allergeni	Latte
OGM	OGM free
Stagionatura	Minimo 60 giorni
Shelf-life	45 giorni dal confezionamento
Temperatura di conservazione	Tra 1°C e 6°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI

Forma	Parallelepipedo a base quadrata con lato di 18-20 cm e scalzo diritto di 4-7 cm
Peso	Variabile da 1,6 kg a 2,4 kg c.a.
Pasta	Formaggio a pasta cruda, colore bianco paglierino
Crosta	Crosta edibile morbida, sottile e rugosa di color rosata
Consistenza	Consistenza leggermente grumosa e friabile; con la stagionatura diviene più compatta
Sapore	Dolce, con lieve vena acidula, leggermente aromatico

CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE e NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto)

pH	4,3 - 4,6
Umidità	48 - 53 %
Valore energetico	297 Kcal - 1243 KJ
Proteine	18,5 g
Grassi	24,5 g
Carboidrati	0 g
Calcio	572 mg
Magnesio	21,8 mg
Vitamina A	336 mcg
Vitamina B2	220 mcg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)

E.Coli	≤ 100 UFC/g
Coliformi totali	≤ 10.000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

PACKAGING e PALLETTIZZAZIONE

Tipologia di confezionamento	Incarto per alimenti (conforme al D.M. 21/3/73 e successivi aggiornamenti)
Pezzi per cartone	4-6
Numero di strati per pallet	/
Numero di cartoni per strato	/

