

 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 <b>PIUMA BIANCA</b>		

Denominazione	Piuma Bianca
Descrizione	Formaggio a pasta molle
Codice articolo	160850
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio
Allergeni	Latte
OGM	OGM free
Stagionatura	Formaggio fresco
Shelf-life	Minimo 20-30 giorni
Temperatura di conservazione	Tra 1°C e 4°C

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI**

Forma	Rotonda
Peso	Medio 1.5/2.00kg
Pasta	Pasta morbida e compatta
Crosta	Assente
Consistenza	Morbida ed elastica
Sapore	dolce, leggermente acidulo

#### **CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE e NUTRIZIONALI**

**(valori medi su 100 g di prodotto)**

pH	6
Aw	0,961
Umidità	44,34 %
Valore energetico	371 Kcal – 1380 KJ
Proteine	28.85 g
Grassi	28 g
Carboidrati	0,53 g
Colesterolo	97,2 mg
Calcio	482 mg
Sodio	1092 mg
Vitamina A	410 mcg
Vitamina B2	320 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)
Tipi taglio	/
Pezzi per cartone	4
Numero di strati per pallet	/
Numero di cartoni per strato	/