

 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 ROBIOLA		

Denominazione	Robiola
Descrizione	Formaggio a pasta morbida e burrosa
Codice articolo	90010
Ingredienti	Latte vaccino intero fermenti specifici e caglio, sale
Allergeni	Latte
OGM	OGM free
Stagionatura	/
Shelf-life	Minimo 30 giorni
Temperatura di conservazione	Tra 1°C e 4°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI

Forma	Quadrata
Peso	Variabile da 1.5 kg a 2.5 kg
Pasta	Pasta morbida e burrosa
Crosta	Assente, presenta ima leggera fioritura di muffa bianca naturale
Consistenza	Morbida
Sapore	Dolce

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	1/8
Pezzi per cartone	/
Numero di strati per pallet	/
Numero di cartoni per strato	/

