



Scheda Tecnica Prodotto

CART. TALEGGIO DOP FORMA INTERA

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 21/12/2016

Caratteristiche Generali

Revisione	0
Codice Articolo	26C100T
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CART. TALEGGIO DOP FORMA INTERA
Tipologia Prodotto	CACIOTTA-TALEGGIO IT
Stagionatura Minima	35

Descrizione

Generalità	formaggio a pasta molle, a crosta lavata
Formato	forma intera
Crosta	lavata, sottile, morbida
Pasta	bianco, compatta, uniforme
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	lattico, leggermente acidulo
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	4,5

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	52
Tenore Materia Grassa sul secco %	54
Ingredienti	latte, sale, caglio
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1319/315
Grassi	26
Di cui Saturi	17
Carboidrati	0.9
Di cui Zuccheri	0.9
Proteine	19
Sale	3.6

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	60
Vita Residua al Ricevimento (gg)	30

Imballaggio

Imballo Primario	carta
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	40
Larghezza (cm)	22
Altezza (cm)	10
Pezzi per Unità di Vendita	2
Tara (Kg)	0,3
Barcode Articolo	2250323000000



Scheda Tecnica Prodotto
CART. TALEGGIO DOP FORMA INTERA

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 21/12/2016

Barcode Confezione

2250323000000

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	70
Strati per Pallet	10
Cartoni per Strato	7

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	1000
<i>Escherichiacoli</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	100
Lieviti	10.000
Muffe	1.000