

 <p>Cascina Marmorina Orio Litta (LO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p> 	<p>COD. SR06ST</p> <p>Rev. 2 del 10.01.2020</p>
--	--	---

Scheda di prodotto formaggio Tipico Lodigiano –



FORMA INTERA

Descrizione	Formaggio a pasta dura
CODICE AZIENDALE :	023
CODICE EAN: (N.B. PREFISSO EAN = 2)	/
Ingredienti	Latte italiano , sale , caglio, lisozima (proteina naturale dell' uovo)
Caratteristiche generali	<p>Forma: cilindrica</p> <p>Struttura della pasta: finemente granulosa</p> <p>Colore della pasta: da bianco a giallo paglierino chiaro</p> <p>Sapore: dolce tipico; non piccante</p> <p>Stagionatura minima: 4 mesi</p>
Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi g/100 g)	<p>Valore Energetico: 1717 KJ /410 Kcal</p> <p>Grassi totali: 30,5 g di cui ac. Grassi saturi : 21,3 g</p> <p>Carboidrati: 0,3 g di cui zuccheri < 0.01 g</p> <p>Proteine: 33,6g</p> <p>Sale: 1.43 g</p> <p>Aw (in base alla stagionatura) : 0.91 -0.93</p> <p>Ph (in base alla stagionatura) : 5.40-5.70</p>
ULTERIORI INFORMAZIONI	NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO PER CARATTERISTICHE PRODUTTIVE. CONTIENE GALATTOSIO
Caratteristiche microbiologiche	<p>Salmonella spp: assenti in 25 g</p> <p>Listeria m. : assente/25 g</p> <p>Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g</p> <p>E.coli : < 100 ufc/g</p>
Allergeni (Allegato II del Reg. 1169/2011)	Latte come materia prima; uova e prodotti derivati (lisozima)
OGM (Reg. CE 1829/2003-830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati
Confezionamento	Le forme intere sono vendute sfuse o confezionate in cartoni. Sulle forme è impresso il logo e il lotto dalla fascia marchiante
Etichettatura	Ogni cartone di forme intere viene etichettato con etichetta riportante: lotto, scadenza e peso.
Condizioni di Conservazione	$15 \leq T \leq 22^{\circ}\text{C}$
Trasporto	Per le forme intere non ci sono indicazioni particolari di distribuzione se non l'utilizzo di mezzi idonei e autorizzati al trasporto di alimenti

 <p>Cascina Marmorina Orio Litta (LO)</p>	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p> 	<p>COD. SR06ST</p> <p>Rev. 2 del 10.01.2020</p>
--	--	---

T.M.C. – Termine minimo di conservazione	Forme intere: non ci sono indicazioni relative alla durabilità del prodotto
Destinazione d'uso	Tutte le categorie di consumatori (inclusa popolazione vulnerabile quale bambini ed anziani) ad eccezione dei soggetti che presentano intolleranza al lattosio o alle uova e prodotti derivati
INDICAZIONI AL CONSUMATORE (eventuali)	Nessuna
CERTIFICAZIONI AZIENDALI	BRC FOOD 8 PAT (prodotto agroalimentare tradizionale) elenco pat regione lombardia dgr 7/04/2000 n°6/49424