



Semplicemente per passione

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	DZ76010		
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	<b>SALVA CREMASCO DOP</b>		
<b>PEZZATURA</b>	<b>FORMA INTERA</b>		
<b>LINEA COMMERCIALE/MARCHIO</b>	<b>LINEA ARRIGONI PREMIUM</b>		
<b>REPARTO</b>	BANCO TAGLIO		
<b>PESO NETTO</b>	3,5 Kg c.a.		
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio		
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA		
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Contiene latte		
<b>MODALITA' D'UTILIZZO</b>	Pronto al consumo		
<b>PRESENZA OGM</b>	No OGM		
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio asciutto e friabile che un tempo veniva prodotto nel mese di maggio per utilizzare le eccedenze di latte di quel periodo dell'anno: "salva" perché salvava l'economia di molti caseifici.		
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Alcuni comuni del Bergamasco, del Cremonese, del Bresciano (zona della Franciacorta)		
<b>PERIODO DI PRODUZIONE</b>	Tutto l'anno		
<b>UNITA' DI VENDITA</b>			
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Incarto		
<b>CODICE EAN</b>	2/590760		
<b>SHELF LIFE MINIMA ALLA PARTENZA (IN GIORNI)</b>	60		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+1°/+6° C		
<b>UNITA' LOGISTICA</b>			
<b>TIPO</b>	Scatola di cartone		
<b>TARA (g)</b>	125		
<b>DIMENSIONI (CM)</b>	20 x 20 x 13		
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	1		
<b>CODICE EAN</b>	2/590760		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>			
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	120 x 80		
<b>COLLI X STRATO</b>	24		
<b>STRATI X BANCALE</b>	6		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>			
<b>CROSTA</b>	Consistente, assume un colore nocciola con l'invecchiamento, edibile		
<b>PASTA</b>	Friabile, con eventuale sfogliatura, di colore bianco paglierino		
<b>SAPORE</b>	Aromatico, fragrante		
<b>STAGIONATURA</b>	minimo 75 giorni		
<b>PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI</b>			
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>		<b>PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI</b>	
Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.		(valori medi per 100 g di prodotto)	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kcal)	398
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1649
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	<100 ufc/g	Grassi (g)	33,2
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	25,4
		Carboidrati (g)	0,0
		di cui zuccheri (g)	0,0
		Proteine (g)	24,7
		Sale (g)	1,6
		Umidità (%)	45,6
		Grasso s/s (%)	61,0
<b>DATA DI COMPILAZIONE:</b>	<b>13/05/2009</b>	<b>Revisione n. 4</b>	<b>DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016</b>