



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	DZ76010		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	SALVA CREMASCO DOP		
PEZZATURA	FORMA INTERA		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	3,5 Kg c.a.		
INGREDIENTI	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio		
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA		
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene latte		
MODALITA' D'UTILIZZO	Pronto al consumo		
PRESENZA OGM	No OGM		
DESCRIZIONE	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.		
ZONA DI PRODUZIONE	Alcuni comuni del Bergamasco, del Cremonese, del Bresciano (zona della Franciacorta)		
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Incarto		
CODICE EAN	2/590760		
SHELF LIFE MINIMA ALLA PARTENZA (IN GIORNI)	60		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	125		
DIMENSIONI (CM)	20 x 20 x 13		
PEZZI X IMBALLO	1		
CODICE EAN	2/590760		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	24		
STRATI X BANCALE	6		
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO			
CROSTA	Consistente, assume un colore nocciola con l'invecchiamento, edibile		
PASTA	Friabile, con eventuale sfogliatura, di colore bianco paglierino		
SAPORE	Aromatico, fragrante		
STAGIONATURA	minimo 75 giorni		
PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI	
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
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016