



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	QA20701			
DENOMINAZIONE ARTICOLO	QUARTIROLO LOMBARDO DOP			
PEZZATURA	GR. 200 C.A.			
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM			
REPARTO	LIBERO SERVIZIO			
PESO NETTO	0,2 Kg c.a.			
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio			
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA			
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene latte			
MODALITA' D'UTILIZZO	Pronto al consumo			
PRESENZA OGM	No OGM			
DESCRIZIONE	Formaggio molle a pasta cruda in passato prodotto con latte di vacche alimentate con erba quartirolo (cioè l'ultimo taglio di erba fresca prima dell'inverno) da cui ne deriva il nome. Prodotto con latte intero o parzialmente scremato			
ZONA DI PRODUZIONE	Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Pavia, Varese			
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno			
UNITA' DI VENDITA				
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Vaschetta termosigillata			
CODICE EAN	2/754880			
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	40			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C			
UNITA' LOGISTICA				
TIPO	Scatola di cartone			
TARA (g)	191			
DIMENSIONI (CM)	25 X 25,6 X 13			
PEZZI X IMBALLO	12			
CODICE EAN	2/754880			
PALLETIZZAZIONE				
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80			
COLLI X STRATO	12			
STRATI X BANCALE	10			
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO				
CROSTA	Sottile, morbida, bianco rosata			
PASTA	Bianca, asciutta e friabile			
SAPORE	Delicato, leggermente acidulo			
STAGIONATURA	\			
PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI				
PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.				
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g			
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g			
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ufc/g			
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g			
PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI				
(valori medi per 100 g di prodotto)				
Valore energetico (Kcal)	262			
Valore energetico (Kj)	1086			
Grassi (g)	21,1			
di cui acidi grassi saturi (g)	15,1			
Carboidrati (g)	3,0			
di cui zuccheri (g)	3,0			
Proteine (g)	15,0			
Sale (g)	1,7			
Umidità (%)	56,0			
Grasso s/s (%)	48,0			
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE:	24/10/2016