



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	QL20704		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	QUARTIROLO LOMBARDO DOP BIO		
PEZZATURA	GR. 200		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM BIO		
REPARTO	LIBERO SERVIZIO		
PESO NETTO	0,2 Kg c.a.		
INGREDIENTI	LATTE vaccino da agricoltura biologica, 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 quartirola (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	2/355210		
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	2/355210		
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		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)	262
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1086
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ufc/g	Grassi (g)	21,1
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g	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