



Semplicemente per passione

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	QN20738		
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	<b>QUARTIROLO LOMBARDO DOP</b>		
<b>PEZZATURA</b>	<b>GR. 60 P.F.</b>		
<b>LINEA COMMERCIALE/MARCHIO</b>	<b>LINEA ARRIGONI PREMIUM</b>		
<b>REPARTO</b>	LIBERO SERVIZIO		
<b>PESO NETTO</b>	0,06 Kg e		
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE vaccino, 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 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		
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Pavia, Varese		
<b>PERIODO DI PRODUZIONE</b>	Tutto l'anno		
<b>UNITA' DI VENDITA</b>			
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Vaschetta termosigillata in ATM		
<b>CODICE EAN</b>	8000299004323		
<b>SHELF LIFE MINIMA ALLA PARTENZA (IN GIORNI)</b>	45		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+1°/+6° C		
<b>UNITA' LOGISTICA</b>			
<b>TIPO</b>	Scatola di cartone		
<b>TARA (g)</b>	180		
<b>DIMENSIONI (CM)</b>	22,5 X 22,5 X 7,4		
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	12		
<b>CODICE EAN</b>	08000299207380		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>			
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	120 x 80		
<b>COLLI X STRATO</b>	15		
<b>STRATI X BANCALE</b>	10		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>			
<b>CROSTA</b>	Sottile, morbida, bianco rosata		
<b>PASTA</b>	Bianca, asciutta e friabile		
<b>SAPORE</b>	Delicato, leggermente acidulo		
<b>STAGIONATURA</b>	\		
<b>PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI</b>			
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>		<b>PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI</b>	
<b>Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.</b>		<b>(valori medi per 100 g di prodotto)</b>	
<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
<b>DATA DI COMPILAZIONE:</b>	<b>13/05/2009</b>	<b>Revisione n. 4</b>	<b>DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016</b>