



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO			
CODICE ARTICOLO	QA20753		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	QUARTIROLO LOMBARDO DOP		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	TAKE AWAY		
PEZZATURA	GR. 200		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	0,2 Kg c.a.		
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio		
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		
<b>UNITA' DI VENDITA</b>			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Flow-pack		
CODICE EAN	2/282749		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	20		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
<b>UNITA' LOGISTICA</b>			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	191		
DIMENSIONI (CM)	26,6 X 17,8 X 12,4		
PEZZI X IMBALLO	6		
CODICE EAN	98000299207536		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	12		
STRATI X BANCALE	10		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>			
CROSTA	Sottile, morbida, bianco rosata		
PASTA	Bianca, asciutta e friabile		
SAPORE	Delicato, leggermente acidulo		
STAGIONATURA	\		
<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)	297,0
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1086,0
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ufc/g	Grassi (g)	24,5
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g	Proteine (g)	15,1
		Carboidrati (g)	3,0
		Umidità (%)	56,0
		Grasso s/s (%)	55,7
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE: 01/10/2019