



Caseificio Grosseto S.n.c.
di Quilli A. & C.
Via Aurelia Nord, 27 - 58100 Grosseto
C.F. e P.IVA: 00835690538
Tel. e Fax: 0564 21045

SCHEDA TECNICA

REGINETTA (codice articolo: 46)

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte di mucca
Forma e dimensioni	Forma cilindrica, altezza 6-7 cm, diametro 15 cm
Peso medio	1,1 Kg
Caratteristiche organolettiche	Pasta bianca e morbida, aroma caratteristico del latte fresco.
INGREDIENTI (in grassetto allergeni)	Latte pastorizzato bovino, sale, caglio, fermenti lattici
Latte	bovino proveniente dalla Provincia di Grosseto;
Caglio	Vegetale liquido, titolo 1:6000; 0,04%
Fermenti	Streptococchi termofili – vari ceppi; 0,0001%
Salatura	A secco per 8 ore; 1%
TRATTAMENTO DI SUPERFICIE	<i>Materiale di rivestimento plastico superficiale (contenente conservante E235 ed E202) - Crosta non commestibile</i>
STAGIONATURA	20 - 40 giorni, +6°C / +8°C
CONFEZIONAMENTO	Formaggio etichettato, confezionato per le spedizioni in cartoni 60x40x12cm ad uso alimentare contenenti 7 forme. Sui cartoni viene riportata la data di produzione del formaggio qualora sia reso necessario per la tracciabilità.
VENDITA	A peso
CONSERVAZIONE	In frigorifero +4°C - +9°C
TMC (Termine Minimo di Conservazione)	6 mesi dal confezionamento (riportato in etichetta come “da consumare preferibilmente entro”)
DESTINAZIONE USO	Il prodotto è destinato a tutti i consumatori esclusi intolleranti e/o allergici agli ingredienti evidenziati in etichetta (LATTE).
VALORI NUTRIZIONALI	In riferimento alle analisi effettuate (sul campione tal quale)
Valore energetico	327 Kcal/100g. – 1357 Kj/100g.
Grassi	26,91% di cui acidi grassi saturi 17,12%
Carboidrati	1,06% di cui zuccheri < 0,01%
Proteine	20,20%
Sale	0,98%
valori microbiologici	Conforme reg. 2073/05