



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

TENERINA (codice articolo: 33)

DESCRIZIONE	Formaggio prodotto con latte di mucca e pecora
Forma e dimensioni	Forma cilindrica, altezza 5-6 cm, diametro 10 cm
Peso medio	0,6 Kg
Caratteristiche organolettiche	Pasta morbida, dolce, bianca, dal caratteristico aroma di latte fresco
INGREDIENTI (in grassetto allergeni)	Latte pastorizzato bovino e ovino , caglio, sale, fermenti lattici
Latte	ovino e bovino proveniente dalla Provincia di Grosseto;
Caglio	vitellino liquido (90% chimosina – 10% pepsina), titolo 1:10000;
Fermenti	Streptococchi termofili – vari ceppi;
Salatura	a secco per 8 ore;
TRATTAMENTO DI SUPERFICIE	Materiale di rivestimento plastico superficiale (<i>a seconda del periodo, se indicato in etichetta, può contenere conservante E235 ed E202 unicamente in crosta</i>) - Crosta non commestibile
STAGIONATURA	5-20 giorni, +6°C / +8°C
CONFEZIONAMENTO	Formaggio etichettato, confezionato per le spedizioni in cartoni 60x40x12cm ad uso alimentare contenenti 15 forme poste su carta per alimenti. 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 - +10°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