



## Scheda Tecnica Prodotto

FORME LATTERIA DOBBIACO

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 1

Data Revisione 06/03/2017

### Caratteristiche Generali

Revisione	1
Codice Articolo	04F055F
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	FORME LATTERIA DOBBIACO
Tipologia Prodotto	LATTERIA

### Descrizione

Generalità	formaggio da taglio, a pasta semidura
Formato	rettangolari
Crosta	sottile, gialla
Pasta	morbida, occhiatura a forma di lente distribuita su tutta la forma
Colore	giallo paglierino
Sapore Aroma Odore	dolce, delicato, leggermente acidulo
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	5,5

### Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	50
Tenore Materia Grassa sul secco %	50
Ingredienti	latte, sale, fermenti lattici, caglio, lisozima da UOVO
Allergeni	Latte, uovo

### Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1520/370
Grassi	30
Di cui Saturi	21
Carboidrati	2.1
Di cui Zuccheri	2.1
Proteine	27
Sale	0.6

### Dati Conservazione

Conservazione (°C)	10 +/-2°C
--------------------	-----------

### Imballaggio

Imballo Primario	forme
Lunghezza (cm)	35
Larghezza (cm)	13
Altezza (cm)	13
Pezzi per Unità di Vendita	1

### Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	50
-----------------------	----

### Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	10.000
-------------------------	--------



**Scheda Tecnica Prodotto**  
FORME LATTERIA DOBBIACO

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 1

Data Revisione 06/03/2017

<i>E.coli (ufc/g)</i>	<b>1.000</b>
<i>Salmonella spp. (ufc/25g)</i>	<b>Assente</b>
<i>Listeria Monocytogenes (ufc/25g)</i>	<b>Assente</b>
<i>Stafilococco aureo (ucf/g)</i>	<b>1.000</b>
Lieviti	<b>10.000</b>
Muffe	<b>1.000</b>