



Scheda tecnica formaggio Testun

- Latte utilizzato: latte vaccino del Piemonte, crudo.
- Ingredienti: **latte** crudo, sale , caglio
- Origine latte: Italia
- Caglio utilizzato in lavorazione: caglio in pasta di capretto, titolo 10.000
- Pezzatura: 7 kg circa

Parametri nutrizionali:

Kcal 351/ 100 g

Grassi 31 g/100g

di cui acidi grassi saturi 22 g/100g

Carboidrati 1,4 g/100g

di cui zuccheri < 0,5 g/100g

Proteine 28 g/100g

Sale 1,7 g/100g

Parametri microbiologici:

- Salmonella : assente
- Listeria monocitogenese : assente

Analisi effettuata c/o laboratorio accreditato SINAL n°0301

Data di SCADENZA:

essendo un formaggio semistagionato, per le forme intere e mantenute in buone condizioni climatiche, non esiste una vera e propria data di scadenza. Tuttavia si ritengono inalterate le caratteristiche microbiologiche ed organolettiche fino ai 150 gg dalla data di produzione

Caseificio Persia

Tel e fax 0172 743974

info@caseificiopersia.it