



Semplicemente per passione

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <b>CODICE ARTICOLO</b>                            | QB20010   |  |  |
| <b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>                     | <b>QUARTIROLO LOMBARDO DOP</b>  |  |  |
| <b>PEZZATURA</b>                                  | <b>FORMA INTERA</b>   |  |  |
| <b>LINEA COMMERCIALE/MARCHIO</b>                  | <b>LINEA ARRIGONI PREMIUM</b>   |  |  |
| <b>REPARTO</b>                                    | BANCO TAGLIO  |  |  |
| <b>PESO NETTO</b>                                 | 2,6 Kg c.a.   |  |  |
| <b>INGREDIENTI</b>                                | LATTE vaccino, sale, caglio   |  |  |
| <b>ORIGINE DEL LATTE</b>                          | ITALIA  |  |  |
| <b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>             | Contiene latte  |  |  |
| <b>MODALITA' D'UTILIZZO</b>                       | Pronto al consumo   |  |  |
| <b>PRESENZA OGM</b>                               | No OGM  |  |  |
| <b>DESCRIZIONE</b>                                | 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 |  |  |
| <b>ZONA DI PRODUZIONE</b>                         | Province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Pavia, Varese   |  |  |
| <b>PERIODO DI PRODUZIONE</b>                      | Tutto l'anno  |  |  |
| <b>UNITA' DI VENDITA</b>                          |   |  |  |
| <b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>                    | Incarto + Sottovuoto  |  |  |
| <b>CODICE EAN</b>                                 | 2/250325  |  |  |
| <b>SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)</b> | 40  |  |  |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>                 | +1°/+6° C   |  |  |
| <b>UNITA' LOGISTICA</b>                           |   |  |  |
| <b>TIPO</b>                                       | Scatola di cartone  |  |  |
| <b>TARA (g)</b>                                   | 224   |  |  |
| <b>DIMENSIONI (CM)</b>                            | 39,3 X 19,3 X 9,1   |  |  |
| <b>PEZZI X IMBALLO</b>                            | 2   |  |  |
| <b>CODICE EAN</b>                                 | 2/250325  |  |  |
| <b>PALLETIZZAZIONE</b>                            |   |  |  |
| <b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>                     | 120 x 80  |  |  |
| <b>COLLI X STRATO</b>                             | 12  |  |  |
| <b>STRATI X BANCALE</b>                           | 8   |  |  |
| <b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>       |   |  |  |
| <b>CROSTA</b>                                     | Sottile, morbida, bianco rosata   |  |  |
| <b>PASTA</b>                                      | Bianca, asciutta e friabile   |  |  |
| <b>SAPORE</b>                                     | Delicato, leggermente acidulo   |  |  |
| <b>STAGIONATURA</b>                               | \   |  |  |
| <b>PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI</b>         |   |  |  |
| <b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>                   |   | <b>PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI</b>      |  |
| <b>Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.</b>                  |   | <b>(valori medi per 100 g di prodotto)</b> |  |
| <i>Listeria monocytogenes</i>                     | Assente in 25g  | Valore energetico (Kcal)                   | 262                                      |
| <i>Salmonella spp.</i>                            | Assente in 25g  | Valore energetico (Kj)                     | 1086                                     |
| <i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>          | < 10 ufc/g  | Grassi (g)                                 | 21,1                                     |
| <i>Escherichia coli</i>                           | <100 ufc/g  | di cui acidi grassi saturi (g)             | 15,1                                     |
|   |   | Carboidrati (g)                            | 3,0                                      |
|   |   | di cui zuccheri (g)                        | 3,0                                      |
|   |   | Proteine (g)                               | 15,0                                     |
|   |   | Sale (g)                                   | 1,7                                      |
|   |   | Umidità (%)                                | 56,0                                     |
|   |   | Grasso s/s (%)                             | 48,0                                     |
| <b>DATA DI COMPILAZIONE:</b>                      | <b>13/05/2009</b>   | <b>Revisione n. 4</b>                      | <b>DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016</b> |