



sapori della tradizione bergamasca

Scheda Tecnica

REV. 1 – 01/09/2022

Prodotto **PAN DI CACIO**
(cod. 29)

Tipo Formaggio a pasta semicotta

Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale - Caglio

ORIGINE LATTE: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Parallelepipedo

Peso Kg. 2,2 circa

Pasta Paglierina con presenza di occhiatura

Crosta Rugosa, sostenuta, colore grigio scuro

Consistenza pasta Elastica

Sapore Di latte e Burro

Shelf Life gg. 65

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali < 10.000 ufc/g.

E. Coli < 100 ufc/g.

Stafilococcus coag. + < 100 ufc/g.

Salmonella assente in 25 g.

Listeria M. assente in 25 g.

Conservazione Temp. da 0°C / +7°C U.R. 85 – 90 %

Trasporto Automezzi refrigerati

Confezione Scatola pezzo singolo

Allergeni: **LATTE**

Tabella Nutrizionale valori medi riferiti a 100 g di prodotto	energia	340 kcal / 1418 kj		
	grassi	g	26,0 di cui grassi saturi	g 17,0
	carboidrati	g	< 1 di cui zuccheri	g < 1
	proteine		g	24,0
	sale		g	1,5