



sapori della tradizione bergamasca

## Scheda Tecnica

REV. 1 - 01/09/2022

Prodotto **REGIUR**  
(cod. 12)  
Tipo Formaggio a pasta semicotta  
Ingredienti Latte vaccino italiano pastorizzato - Sale - Caglio

**ORIGINE LATTE: ITALIA**

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONE

Forma Cilindrica, diametro 40 cm - altezza 10/12 cm  
Peso Kg. 10 circa  
Pasta Paglierina con presenza di occhiatura sottile  
Crosta Liscia con colorazione giallo ocra  
Consistenza pasta Elastica  
Sapore Caratteristico con retrogusto di stallatico  
Stagionatura giorni 150 minimo  
Shelf Life gg. 90

### 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 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