

BARGÉ

Tomino da piastra



Codici:

Codice interno: 16BAR
Codice EAN 13: 2762153
Codice GTIN-14: 88020616000391
Codice doganale: 04069099
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

Formaggio a pasta tenera prodotto con latte vaccino.

Forma:

Cilindrica, diametro 7 cm, Scalzo 2 cm. Peso 100 g.

Crosta:

Fiorita edibile

Pasta:

Morbida e compatta, di colore bianco-paglierino.

Maturazione:

Breve maturazione.

Uso:

Formaggio ottimo per essere cucinato “alla piastra”.

Ingredienti:

Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:

Etichetta apposta su una faccia.

Shelf life:

15 gg.

Unità imballo:

Vaschetta in plastica contenente n° 11 forme.

Il peso dell'imballaggio è di circa kg 1.

Dimensioni scatola cm: 24x39x9h.

Pallettizzazione:

Strato pallet – 9 cartoni.

Pallet – 45 cartoni.

Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° + 2° C.

Conservazione:

Temperatura massima di conservazione 4°C.

Conservare lontano da prodotti lattiero caseari stagionati o con crosta non edibile.

Origine del latte Italia	
Parametri microbiologici e limiti critici	
Salmonella	Assente in 25 g (c=0)
E. Coli	1 ufc/g-10 ufc/g (c=2)
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g (c=0)
Stafilococco aureus	10 ufc/g-100 ufc/g (c=2)
Parametri chimici e limiti critici	
Attività dell'acqua	<55%
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1364/329
Grassi (g)	25,8
-di cui acidi grassi saturi (g)	17,9
Carboidrati (g)	<1
-di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	23,4
Sale (g)	1,45
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti contenenti latte (lattosio)	