

BARGÈ

Tomino da piastra



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.

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.

Codici:

Codice interno: 16BAR

Codice EAN: 2762153

Codice ITF 14: 98020616000398

Codice doganale: 04069099

Tipologia:

Formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino.

Forma:

Cilindrica, diametro 7 cm, Scalzo 2 cm. Peso 70 g.

Origine del latte Italia	
Parametri microbiologici e limiti critici	
Enterotossine stafilococciche totali	Reg. 2073/2005 e s.m.i.
E. Coli	Reg. 2073/2005 e s.m.i.
Listeria monocytogenes	Reg. 2073/2005 e s.m.i.
Stafilococco coagulasi positivo	Reg. 2073/2005 e s.m.i.
Parametri chimici e limiti critici	
Attività dell’acqua	<55%
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1145/278
Grassi (g)	22
-di cui acidi grassi saturi (g)	14
Carboidrati (g)	<1
-di cui zuccheri (g)	<1
Proteine (g)	20
Sale (g)	1,8
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti contenenti latte (lattosio)	