



Formaggio ROSINA

Codici:

Codice interno: 02ROSF

Codice EAN: 2748389

Codice doganale: 04069099

Tipologia:

Formaggio a pasta morbida a media maturazione ottenuto con latte vaccino intero pastorizzato.

Forma:

Cilindrica con diametro di 18 cm ca. ed altezza di 6 cm ca. Il peso medio è di 2 kg ca.

Crosta:

Si presenta sottile, di colore marrone, nelle forme più stagionate sono presenti caratteristiche muffe bianche e gialle. **Crosta non edibile.** Trattata con E150a (Caramello).

Pasta:

Struttura tenera con occhiatura sottile distribuita regolarmente. Si presenta di colore bianco con sfumature paglierine. Il sapore è dolce, gradevole e delicato.

Maturazione:

Le forme vengono stagionate in ambienti freschi ed umidi, su scalere di abete bianco, per un periodo di 30/60 giorni.

Uso:

Raffinato formaggio da tavola è utilizzato anche in cucina.

Ingredienti:

Latte intero vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, CaCl₂, *Penicillium*.

Confezione:

Etichetta apposta su una faccia, avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

Shelf life:

60 gg

Unità imballo:

Scatola di cartone contenente n° 2 forme.
Il peso dell'imballaggio è di 4,5 kg ca.
Dimensioni della scatola cm: 45x23x11h.

Pallettizzazione:

Strato pallet – 7 cartoni
Pallet – 49 cartoni

Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° ± 2° C

Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° ± 2° C

Origine di mungitura UE	
Paese di condizionamento o trasformazione Italia	
Parametri microbiologici e limiti critici	
Enterobacteriacee	<1.000 UFC/g
E. coli	<1.000 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococco coagulasi positivo	<1.000 UFC/g
Parametri chimici e limiti critici	
Aflatossina M1	< 0,050 µg/kg (effettuato sul latte in arrivo)
Attività dell'acqua	>0,92
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kcal)	323
Grassi (g)	27
-di cui acidi grassi saturi	
Carboidrati (g)	tracce
-di cui zuccheri	
Proteine (g)	20
Sale (g)	1,8
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base latte (lattosio)	