

Formaggio ROCH



Codici:

Codice interno: 22ROCH

Codice EAN 13: 2774015

Codice GTIN-14: 88020616000759

Codice doganale: 04069099

Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

Formaggio a pasta semi-dura, a lunga stagionatura, prodotto con latte vaccino pastorizzato.

Forma:

Cilindrica. Il diametro è di 30 cm, l'altezza è di circa 9 cm, il peso medio è di circa 5,70 g.

Crosta:

Si presenta compatta, asciutta, di colore marrone.

Crosta non edibile.

Pasta:

Di colore bianco avorio, giallo paglierino nelle forme più stagionate. Si presenta consistente con scarsa occhiatura. e leggermente granulosa. Il sapore è delicato e profumato.

Maturazione:

Le forme vengono stagionate per un periodo di 120 giorni.

Uso:

Viene usato per la preparazione di piatti piemontesi. È un formaggio da tavola.

Ingredienti:

Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:

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

Shelf life:

60 gg

Unità imballo:

Scatola di cartone da n°1 pezzo. Il peso dell'imballaggio è di 6 kg. Dimensioni scatola cm: 32x32x11h.

Pallettizzazione:

Strato pallet – 6 cartoni.

Pallet – 30 cartoni.

Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° ± 2° C.

Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° ±2° C.

Paese di mungitura UE	
Paese di condizionamento o trasformazione Italia	
Parametri microbiologici e limiti critici	
E. Coli	<1.000 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococco coagulasi positivo	<1.000 UFC/g
Caratteristiche chimiche/fisiche	
Materia secca	67,4%
Umidità	32,6
Grasso s.s.	40%
NaCl	ca. 1,4 g
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1683/402
Grassi (g)	35
-di cui acidi grassi saturi (g)	24
Carboidrati (g)	0,8
-di cui zuccheri (g)	0,0
Proteine (g)	22
Sale (g)	3
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base latte (lattosio)	