



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 05 del 2 2 2012

Denominazione prodotto	STRACCHINO	da Agricoltura Biologica
Descrizione prodotto	Formaggio fresco a pasta molle.	
Codice prodotto	5 0 1 1 0 0 0 4	
Codice ean	Non presente.	
Regione/Stato di produzione	Italia.	
Certificazioni/Marchi	BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/> Altro	
Organismo di Controllo	ICEA.	

Ingredienti	Latte vaccino, fermenti lattici selezionati, caglio, sale.			
Allergeni*	Latte e prodotti a base di latte.			
Caratteristiche tecniche ed organolettiche	Latte	vaccino.	Stagionatura	breve.
	Forma	parallelepipedo.	Produzione	tutto l'anno.
	Pasta	morbida, bianca.	Caglio	di vitello.
	Occhiatura	assente.	Odore	delicato.
	Crosta	assente.	Sapore	delicato, di latte.
Tecnologia produttiva	Pastorizzazione (72°C x 15').			
Shelf life	20 giorni. (se mantenuto nelle condizioni indicate).			
Conservazione	0-4 °C.			
Istruzioni per l'utilizzo	Mantenere a temperatura ambiente prima del consumo.			
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.			

Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	59,09 %	Proteine	/ %
	Ceneri	2,2 - 2,4 %	Carboidrati	/ %
	Grasso t.q.	26,5 %	aw	/
	Grasso s.s.	64,65 %	pH	5,2

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)	Acqua	/ g	Carboidrati	0,5 g
	Proteine	18,5 g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	25,1 g	Fibra	/ g
	di cui saturi	/ g	Sodio	/ g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	1252 Kj
	di cui polinsaturi	/ g		302 Kcal

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Vaschetta in materiale plastico per alimenti.		
	Tecnologia	Sottovuoto.		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
	Quantità	Peso Netto 1 Kg		Peso Lordo
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale	Cartone.		
	Pezzi per collo	1		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.