



Reginetta



FORMAGGIO PASTA FILATA

L'abilità dei nostri maestri casari, latte di alta qualità e la sofisticata tecnologia di produzione, creano un prodotto di qualità che è ideale come contorno, per condire pizze e per arricchire primi e secondi piatti.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche generali

Marchio	Formaggi da Re
Denominazione	Reginetta
Descrizione	Formaggio a pasta filata
Ingredienti	LATTE di mucca, fermenti lattici vivi, caglio, sale.
Allergeni presenti nel prodotto	Lattosio, proteine del latte
Scadenza - Immagazzinamento	100 giorni dalla produzione dai + 4° fino a + 8°
Scadenza residua alla consegna	70 Giorni
Modalità di produzione	Secondo le normative "GHP" e "HACCP" e le norme legislative vigenti nell'Unione Europea
Additivi	Nessuno
GVO	Assenti

Caratteristiche organolettiche

Esternamente	Superficie gialla
Internamente	Pasta omogenea, eventualmente con qualche piccolo buco
Consistenza	Ottima al taglio
Odore	Delicato
Sapore	Delicato, lievemente salato

Caratteristiche fisiche e confezionamento

Forma	Cilindrica, leggermente ovale
Dimensioni	Diametro: 100 mm, Lunghezza 450 mm
Peso	ca. 5000 g
Pezzo singolo	PP/PE-sacchetto
Imballo	Cartone pressato
Cartone:	2 pezzi in un cartone
Dimensioni	L x B x H = 460 mm x 265 mm x 125 mm
Bancale	6 cartoni per strato, 9 strati.
Dimensioni	L x B x H = 1200 mm x 800 mm x 1260 mm
Peso lordo	ca. 590 kg

Caratteristiche chimiche

Materia secca	55 - 57 %
Grasso totale	26 - 28 %
Grasso s.s.	46 - 50 %
Umidità nella materia senza grasso	58 - 61 %
Sale	1,6 - 2,0 %
ph	5,20 - 5,40

Caratteristiche microbiologiche

E - Coli	< 1 / g
Coliformi	< 101 / g
Muffe	< 10 / g
Lieviti	< 5x10 ³ / g
Listeria	assenti in 25 g
Salmonelle	assenti in 25 g
Stafilococchi	assenti in 0,01 g

Valori nutrizionali medi (per 100g di prodotto)

Valore energetico	328 Kcal
	1378Kj
Grassi	25,0 g
di cui saturi	16,2 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	26 g
Sodio	0,8 g
Fibre alimentari	0,0 g

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape			
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	