

Paggio



FORMAGGIO DA GRATTUGIA

Squisito in cucina per valorizzare qualsiasi pietanza.
Si adatta molto bene anche come formaggio da tavola,
servito come antipasto, accompagnato con dei salumi
oppure con delle confetture alla frutta o del miele.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	FORMAGGI DA RE
Denominazione	Paggio
Descrizione	Formaggio semiduro con contenuto grasso 40% in s.s. Naturalmente senza lattosio. Contenuto di lattosio <0,10%. Privo di lattosio per naturale processo di produzione, contiene galattosio.
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio.
Crosta	Non edibile
Origine del latte	UE
Bollo CE	DE BY 305 EG
Allergeni	LATTE
Shelf life	T.M.C. garantito alla consegna: 60 giorni
Conformità CEE	Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE
Unità di vendita	Forme a peso variabile
Confezione	Forma

Caratteristiche sensoriali

Aspetto esterno	Crosta strutturata
Aspetto interno	Pasta chiusa, colore bianco-giallino
Consistenza	Compatta, leggermente friabile
Sapore/Odore	Aromatico, piccante

Caratteristiche logistiche

Peso forme	2,50 Kg
Contenuto pallet	162 Forme
Peso pallet	405 Kg (netto) 425 Kg (lordo)
Strati pallet	405 Strati
Codice EAN - GTIN Forme:	8020537828290
Codice EAN - GTIN GS1-128:	98020537828293

Caratteristiche microbiologiche

	min.	max.
enterobacteriaceae	< 1000/g	10.000/g
E.Coli	< 100/g	1.000/g
staphylococcus pos. coag.	< 100/g	
salmonelle	neg. in 25 g	
listeria monocytogenes	neg. in 25 g	

Caratteristiche chimico-fisiche

	standard
Materia secca	ca. 62%
Umidità	ca. 38%
Grasso	ca. 25%
Grasso s.s.	min 40%
NaCl	1,9 - 2,7%
pH	4,9 - 5,3

Valori nutrizionali medi (per 100g di prodotto)

Energia	1452 KJ / 349 Kcal
Grassi	25 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	31 g
Sale	2,3 g

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr.legno)	120 x 80 x 80 cm
Forme	18,5 x 18,5 x 10 cm
Confezione	18,5 x 18,5 x 10 cm

Consigli per la conservazione

Il TMC dipende dalla modalità di conservazione del prodotto. Qualora il prodotto venisse stagionato, il TMC è a discrezione dello stagionatore. Il prodotto da noi consegnato conserva le sue caratteristiche intrinseche per 60 giorni dalla data di consegna ad una temperatura di +6° / +12°C. Dopodiché potrebbero verificarsi modifiche alle caratteristiche del prodotto a causa della progressiva maturazione.

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	

