



DENOMINAZIONE PRODOTTO	QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola preparato con latte vaccino derivante da almeno due mungiture e prodotto nelle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza e della Brianza, Pavia e Varese.		
MARCHIO DI VENDITA	Carioni Food & Health		
PESO NOMINALE	2,6 kg c.a. venduto a peso variabile		
FORMATO	Prodotto incartato - sottovuoto venduto intero		
CODICE GTIN-13 PRODOTTO	/		
CODICE GTIN-13 IMBALLO	8050616620125		
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616620128		
STAGIONATURA	minimo 2 giorni		
SHELF LIFE	45 giorni dal confezionamento		
MODALITA' D'USO	Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa tra 0 e +4 °C		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero		
INGREDIENTI	LATTE, sale, caglio.		
PROVENIENZA INGREDIENTI	Zona DOP		
ALLERGENI	LATTE		
PROFILO SENSORIALE			
Crosta	Sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde rossastra in quelli più maturi.		
Pasta	Struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile. Colore da bianco a bianco paglierino che può divenire più intenso per il formaggio maturo.		
Sapore	Caratteristico, leggermente acidulo-aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo.		
PROFILO NUTRIZIONALE	(valori medi per 100 g di prodotto)		
Valore energetico	1243 kJ 297 kcal	proteine	18 g
Grassi	24 g	sale	1,3 g
di cui acidi grassi saturi	16 g		
Carboidrati	0 g		
di cui zuccheri	0 g		
PROFILO MICROBIOLOGICO			
Escherichia Coli	< 100 UFC/g		
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		
Salmonella spp	Assente in 25 g		
IMBALLO SECONDARIO	cartone aperto tipo B		
Dimensioni cartone (lxLxh) cm	39x21x8		
Numero pezzi per imballo	2		
PALLETS			
Dimensioni (cm)	120x80		
Colli per strato	10		
Strati per bancale	5		