



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Rev. 00 del 28 Novembre 2017



DENOMINAZIONE PRODOTTO	QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P BIO		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola preparato con latte vaccino biologico 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 IMBALLO	8050616620972		
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616620975		
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 da agricoltura biologica, 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	1		
PALLETS			
Dimensioni (cm)	120x80		
Colli per strato	15		
Strati per bancale	5		



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Rev. 00 del 28 Novembre 2017



DENOMINAZIONE PRODOTTO	QUARTIROLO LOMBARDO D.O.P BIO	confezione da 200 g	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola preparato con latte vaccino biologico 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	200 gr venduto a peso variabile		
FORMATO	Confezionato in flow pack		
CODICE GTIN-13 PRODOTTO	2506648		
CODICE GTIN-13 IMBALLO	8050616621047		
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616621040		
STAGIONATURA	minimo 2 giorni		
SHELF LIFE	21 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 da agricoltura biologica, 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 C		
Dimensioni cartone (lxLxh) cm	42x22x12		
Numero pezzi per imballo	15		
PALLETS			
Dimensioni (cm)	120x80		
Colli per strato	7		
Strati per bancale	7		