



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**Rev. 00 del 28 Novembre 2017**



DENOMINAZIONE PRODOTTO	<b>TALEGGIO D.O.P BIO</b>
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente nelle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Novara, Treviso con latte di vacca intero biologico.
MARCHIO DI VENDITA	Carioni Food & Health
PESO NOMINALE	2,2 kg venduto a peso variabile
FORMATO	Prodotto incartato venduto intero
CODICE GTIN-13 IMBALLO	8050616620958
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616620951
STAGIONATURA	minimo 35 giorni
SHELF LIFE	30 giorni dal confezionamento
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa tra +1 e +6 °C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero
INGREDIENTI	LATTE da agricoltura biologica, sale, caglio.
PROVENIENZA INGREDIENTI	Zona DOP
ALLERGENI	LATTE
PROFILO SENSORIALE	
Crosta	Sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale con presenza di muffe caratteristiche di color grigio e verde-salvia chiaro.
Pasta	Uniforme e compatta di colore che varia da bianco a paglierino con qualche piccolissima occhiatura.
Consistenza	Compatta e friabile
Sapore	Dolce con lievissima venatura acidula, leggermente aromatico.
PROFILO NUTRIZIONALE	(valori medi per 100 g di prodotto)
Valore energetico	1292 kJ    312 kcal    Proteine    19 g
Grassi	26 g    Sale    2,1 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	0,4 g
di cui zuccheri	0,4 g
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia Coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
IMBALLO SECONDARIO	cartone aperto tipo F
Dimensioni cartone (lxLxh) cm	25,5x22,7x12
Numero pezzi per imballo	1
PALLETS	
Dimensioni (cm)	120x80
Colli per strato	15
Strati per bancale	5



DENOMINAZIONE PRODOTTO	<b>TALEGGIO D.O.P BIO</b>			<b>confezione da 350 g</b>
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente nelle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Novara, Treviso con latte di vacca intero biologico.			
MARCHIO DI VENDITA	Carioni Food & Health			
PESO NOMINALE	350 g c.a. venduto a peso variabile			
FORMATO	Prodotto incartato			
CODICE GTIN-13 PRODOTTO	2807902			
CODICE GTIN-13 IMBALLO	8050616621153			
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616621156			
STAGIONATURA	minimo 35 giorni			
SHELF LIFE	25 giorni dal confezionamento			
MODALITA' D'USO	Ready to eat			
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa tra +1 e +6 °C			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero			
INGREDIENTI	LATTE da agricoltura biologica, sale, caglio.			
PROVENIENZA INGREDIENTI	Zona DOP			
ALLERGENI	LATTE			
PROFILO SENSORIALE				
Crosta	Sottile, di consistenza morbida e di colore rosato naturale con presenza di muffe caratteristiche di color grigio e verde-salvia chiaro.			
Pasta	Uniforme e compatta di colore che varia da bianco a paglierino con qualche piccolissima occhiatura.			
Consistenza	Compatta e friabile			
Sapore	Dolce con lievissima venatura acidula, leggermente aromatico.			
PROFILO NUTRIZIONALE	(valori medi per 100 g di prodotto)			
Valore energetico	1292 kJ	312 kcal	Proteine	19 g
Grassi	26 g		Sale	2,1 g
di cui acidi grassi saturi	18 g			
Carboidrati	0,4 g			
di cui zuccheri	0,4 g			
PROFILO MICROBIOLOGICO				
Escherichia Coli	< 100 UFC/g			
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g			
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g			
Salmonella spp	Assente in 25 g			
IMBALLO SECONDARIO	cartone tipo B			
Dimensioni cartone (lxLxh) cm	39x21x8			
Numero pezzi per imballo	8			
PALLETS				
Dimensioni (cm)	120x80			
Colli per strato	10			
Strati per bancale	10			