



Semplicemente per passione

HOJA TÉCNICA DE PRODUCTO

| | | | |
|--|---|--|--|
| CÓDIGO DEL ARTÍCULO | RR99119 | | |
| NOMBRE DEL ARTÍCULO | ROSSINI | | |
| TAMAÑO | FORMA ENTERA | | |
| LÍNEA COMERCIAL / MARCA | LÍNEA ARRIGONI PREMIUM | | |
| DEPARTAMENTO | BANCO DE CORTE | | |
| PESO NETO | aprox. 2 Kg | | |
| INGREDIENTES | LECHE de vaca, sal, cuajo. Afinado en orujo de uva pasita de Pantería | | |
| ORIGEN DE LA LECHE | ITALIA | | |
| INFORMACIÓN PARA ALERGENTES | Contiene leche | | |
| MÉTODO DE USO | Listo para el consumo | | |
| PRESENCIA OGM | No OGM | | |
| DESCRIPCIÓN | Queso azul producido con leche sometido al afinamiento en orujo de uva pasita de Pantería que lo convierte en un producto único y original caracterizado por una verdadera "sinfonía de sabores" y agradables sensaciones gustativas. | | |
| AREA DE PRODUCCIÓN | Bérgamo y su provincia | | |
| PERÍODO DE PRODUCCIÓN | Todo el año | | |
| UNIDAD DE VENTAS | | | |
| TIPO DE EMBALAJE | Envasado al vacío | | |
| CÓDIGO EAN | 2/265519 | | |
| MÉTODOS DE CONSERVACIÓN | +1°/+6° C | | |
| UNIDAD LOGÍSTICA | | | |
| TIPO | Caja de cartón | | |
| TARA (g) | 140 | | |
| DIMENSIONES (CM) | 20 x 20 x 10 | | |
| PIEZAS POR EMBALAJE | 1 | | |
| CÓDIGO EAN | 2/265519 | | |
| PALETIZADO | | | |
| DIMENSIONES PALLET (CM) | 120 x 80 | | |
| CAJAS POR CAPAS | 24 | | |
| CAPAS POR PALLET | 10 | | |
| CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DEL PRODUCTO | | | |
| CORTEZA | Ligeramente húmeda y ondulada con un color cobrizo típico, no comestible | | |
| MASA | Blanca o pajiza, mantecosa y oscura, moteada para el desarrollo de moldes | | |
| SABOR | Característico. Ligeramente picante y con un suave retrogusto dulzón típico debido al afinamiento en orujo. | | |
| MADURACIÓN | 70 días de maduración + 45 días de afinamiento | | |
| PARÁMETROS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS | | | |
| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS | | PARÁMETROS QUÍMICOS NUTRICIONALES | |
| Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I. | | (valores medios por 100 g de producto) | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausente en 25g | Valor de energía (Kcal) | 379 |
| <i>Salmonella spp.</i> | Ausente en 25g | Valor de energía (Kj) | 1571 |
| <i>Staphylococci coagulase positivo</i> | < 100 ufc/g | Grasa (g) | 31,5 |
| <i>Escherichia coli</i> | < 100 ufc/g | de los cuales ácidos grasos saturados(g) | 21,4 |
| | | Carbohidratos (g) | 3,0 |
| | | de los cuales azúcares (g) | 1,0 |
| | | Proteína (g) | 20,9 |
| | | Sal (g) | 2,4 |
| | | Humedad (%) | 41,5 |
| | | Grasa s / s (%) | 53,8 |
| FECHA DE COMPILACIÓN: | 13/05/2009 | Revisión n. 4 | ÚLTIMA FECHA REVISADA: 24/10/2017 |