

SCHEDA TECNICA
FONTAL TEDESCO

TIPO / Codice prodotto	→	Intero	3210
Pezzi per cartone	→	1pz x ct / 6ct x piano x 10= 60ct	
Packaging	→	sacchetto plastica + cartone	
TMC	→	120 gg	



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio a pasta dura semidura

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Lysteria Monocytogenes	Assente in 25 gr.
Salmonella	Assente in 25 gr.
E.Coli	≤ 100 ufc/gr.
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/gr.

INGREDIENTI

Latte Vaccino	97,0941%
Sale	2,1%
Fermenti lattici	0,8%
Caglio	0,0059%

100%

Origine del latte : UE

Trattamento in superficie: natamicina E235; Coloranti in crosta:
 Norbissina di annato (E160b (ii), Ossido e idrossido di ferro (E172)

VALORI NUTRIZIONALI (medi su 100gr)

Energia	1368kJ 330 kcal
Grassi	25,9 g
di cui acidi grassi saturi	18,1 g
Carboidrati	< 0,1g
di cui zuccheri	< 0,1g
Proteine	24,1 g
Sale	2,1 g

SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE

grasso/ss:	min 48%
umidità	max 54%

ALLERGENI

Cereali e derivati (glutine)	Assenti
Crostacei e derivati	Assenti
Uova e derivati	Assenti
Pesce e derivati	Assenti
Arachidi e derivati	Assenti
Soia e derivati	Assenti
Latte e derivati	Presente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e derivati	Assenti
Senape e derivati	Assenti
Semi di sesamo e derivati	Assenti
Anidride solforosa e solfiti	Assenti

No OGM

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: esternamente rosso-mattone, internamente bianco.
ODORE: aromatico, acidulo
ASPETTO: pasta con rara occhiatura, esternamente regolare
STRUTTURA: compatta, elastica, adatta al taglio

Conservare il prodotto +2/+ 4°C