

CASEIFICIO

LATINI



Torta gorgonzola mascarpone e noci

*“Sapore e profumo intenso
per un formaggio da veri intenditori”*





TORTA GORGONZOLA MASCARPONE E NOCI

Cod. art:

Cod. ean:

Caratteristiche organolettiche

Ingredienti

Ingredienti zola: latte intero, caglio e sale, fermenti e muffe naturali noci

Ingredienti mascarpone: crema di latte, correttore di acidità: acido citrico

Percentuale ingredienti: zola 60%, mascarpone 30%, noci 10%

Peso

kg.1.2ca tronchetto/kg.2.5ca torta o porzioni da kg.0.2ca

Caratteristiche microbiologiche/zola

Umidita'	50.0%
Ceneri	3.90-4.00%
Grasso	24-27% sul tal quale
	49-50% sul secco
Proteine	18-20%
Sali minerali	9.0%
Cloruro di sodio	2.16%
Ph	6.60-6.90%
Coliformi tot.	<10ufc/g
Escherichia coli	<10ufc/g
Stafilococchi	<10 ^ufc/g
Salmonella	assente in 25g
Muffe	420000/g
Listeria monocyt.	Assente in 25g

Caratteristiche chimico fisiche

Valore energetico	439 kcal 1809kj
Proteine	6.0g
Carboidrati	2.5g
Grassi	45.0g
Colesterolo	130mg
Ceneri	0.6g

Modalita' di conservazione: T° da 0° a 4°c

Tempo di conservazione: 15 gg

Modalita' di distribuzione: automezzi refrigerati

Caratteristiche microbiologiche/Mascarpone

Grasso%	45.0+-1	CMTufc/g	max 5000
Residuo, secco%	53.0+-2	coliformi tot./g	<10
Umidita'%	47.0+-2	escherichia coli/g	<10
Grasso sul secco%	min.82	lieviti e muffe/g	<10
Proteine%	6.0+-1	colstridi solfitoridutt./g	<10
Carboidrati%	2.5+-1	staphilococc.aureus/g	assente
Ph	5.9+-2	salmonella25/g	assente
Listeria 25/g	assente		



Via Brescia, 51/A
24060 Grumello del Monte (BG)
Tel. +39035830458 - Fax +39035830037
www.latiniformaggi.it