

# ROBIOLA MIELE E SPEZIE -Cod. FITA024-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Grazie all'affinamento si presenta con un bellissimo colore giallo oro con tante spezie. All'olfatto, gli aromi che colpiscono maggiormente sono quelli del miele e delle spezie in particolare l'anice stellato.

## INGREDIENTI

**Latte**, sale, caglio. Sulla crosta miele, pepe macinato, pepe in grani, pepe rosa ed anice stellato.

**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Lombardia
<b>Produttore:</b>	IT D6V4R CE
<b>Trattamento del latte:</b>	Pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì, fiorita con miele, pepe macinato, pepe in grani, pepe rosa ed anice stellato (edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma parallelepipedica quadrangolare a scalzo diritto con facce piane. Lato 10 cm ca., altezza dello scalzo 4 cm ca., peso 700 g ca. L'aspetto della crosta è sottile e bianca. La struttura della pasta è omogenea e morbida, dal colore bianco. L'aroma ed il sapore sono decisi delle spezie e dolci del miele.
<b>Stagionatura:</b>	circa 30 giorni
<b>Peso:</b>	circa 600 g (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 2 mesi dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	328 kcal / 1362 kJ
<b>Grassi</b>	27,0 g
<b>di cui saturi</b>	19,0 g
<b>Carboidrati</b>	2,5 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	20,0 g
<b>Sale</b>	1,5 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

<b>Umidità Totale:</b>	46%
<b>MG su SS:</b>	45%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp:</i> assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes:</i> assente in 25 g	<b>Lieviti e Muffe:</b> < 10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi +:</i> < 10 <sup>2</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli β-glucuronidasi +:</i> < 10 <sup>3</sup> UFC/g	<b>Coliformi totali:</b> < 10 <sup>4</sup> UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione:** Direzione

