

**BRIGANTE**

Ultimo agg./ Last update  
22/07/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903500
Descrizione	Formaggio a pasta molle		
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio. Trattato in superficie con conservante: E235		
Crosta	Rigata di color giallo paglierino - Non edibile	Peso	1,5 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	16 x 16 x h 10 - 12
Aspetto interno	Pasta di colore bianco tendente al paglierino con leggera occhiatura		
Struttura	Pasta molle		
Sapore e aroma	Gusto fresco e saporito, dall'intenso profumo di latte		
Stagionatura	25 giorni	Temperatura di conservazione	max 8°C
Shelf-life (gg)	120		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia
Glutine	Assente	OGM	Assente

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal) 1412 - 340

GRASSI (g)	28,0
di cui ac. grassi saturi (g)	15,9
CARBOIDRATI (g)	0,1
di cui zuccheri (g)	0,1

PROTEINE (g)	22,0
SALE (g)	1,6

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	40 - 47
Residuo secco %	52 - 60
Grasso ss %	42 - 61
Aw	0,964
pH	5,0 - 5,4

E coli (ufc/g)	< 10
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 10
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g



# Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA  
Approvato da/Approved by DG

## BRIGANTE

Ultimo agg./ Last update  
22/07/2019

Category	CHEESE	Cod.	903500
Description	Soft cheese		
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, salt, rennet. Treated on surface with preservative: E235		
Rind	Straw-yellow stripped - Non edible	Peso	1,5 kg
Selling unit	Wheel	Size	16 x 16 x h 10 - 12
Internal appearance	White straw-colored pasta with light eyes		
Texture	Soft paste		
Taste and smell	Fresh and tasty taste, with an intense fragrance of milk		
Ageing	25 days	Storage Temperature	max 8°C
Shelf-life	120		
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

### Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal) 1412 - 340

FAT (g)	28,0
of which saturates (g)	15,9
CARBOHYDRATE (g)	0,1
of which sugars(g)	0,1

PROTEIN (g)	22,0
SALT (g)	1,6

### Chemical-physical Characteristics

### Microbiological Characteristics

Moisture (%)	40 - 47
Dry Matter (%)	52 - 60
Fat in dry matter (%)	42 - 61
Aw	0,964
pH	5,0 - 5,4

E coli (CFU/g)	< 10
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 10
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**BRIGANTE**

Ultimo agg./ Last update  
22/07/2019

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Descrizione -Description	Forma cilindrica/wheel	cod	903500
Peso unitario- unit weight	1,5 kg	UV per cartone- SU per box (*)	6
Packaging	1 Cartone/box	Shelf life (giorni-days)	120 gg/days
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni-days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit