

FORMAGGIO CORSARO NERO

Ultimo agg./ Last update

26/01/2022

44

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903208
Descrizione	Formaggio a pasta dura cotta, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e latte di pecora intero pastorizzato				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con E153				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	15 - 18 kg	Dimensioni (cm)	25 x 25 x h 25
Crosta	Nera, liscia - Non edibile				
Aspetto interno	Di colore bianco paglierino con leggera occhiatura				
Struttura	Compatta				
Sapore e aroma	Intenso, fragrante, saporito				
Stagionatura	min 90 giorni	Temperatura di conservazione		max + 4°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia		Paese di trasformazione	Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1590 - 380

GRASSI (g)	32,0	PROTEINE (g)	24,0
di cui ac. grassi saturi (g)	20,0	SALE (g)	4,5
CARBOIDRATI (g)	0,0		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	31,2
Residuo secco %	68,8
Grasso ss %	47
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

FORMAGGIO CORSARO NERO

Ultimo agg./ Last update

26/01/2022

44

Category	CHEESE	Cod.	903208
Description	Hard cooked cheese, made with pasteurized whole cow's milk and pasteurized whole sheep's milk		
Ingredients	Pasteurized cow milk, pasteurized sheep MILK, salt, rennet, lactic ferments. Surface treated with E153		
Format	Wheel	Wheight (kg)	15 - 18 kg
		Size (cm)	25 x 25 x h 25
Rind	Black, smooth - Non edible		
Internal appearance	White straw colored with slight eyes		
Texture	Firm		
Taste and smell	Intense, fragrant, tasty		
Ageing	min 90 days	Storage Temperature	max + 4°C
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)

1590 - 380

FAT (g)	32,0	PROTEIN (g)	24,0
of which satures (g)	20,0	SALT (g)	4,5
CARBOHYDRATE (g)	0,0		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	31,2
Dry Matter (%)	68,8
Fat in dry matter (%)	47
Aw	/
pH	/

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

FORMAGGIO CORSARO NERO

Ultimo agg./ Last update

26/01/2022

44

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="240"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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