

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Emissione del 14/06/16

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	FORMAGGIO DOLCE LATTE
	Produttore	Caseificio degli Altipiani e del Vezzena
	Numero di Riconoscimento	IT 42 10 CE
	Codice Articolo	3116
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte pastorizzato vaccino intero proveniente dai soci del caseificio Aspetto esteriore: forma cilindrica Dimensione : 20 x 10 cm; peso 2,5 – 3,00 kg Crosta: asciutta; Pasta: compatta Occhiatura: rada ; Consistenza: morbida	
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio.	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Crosta edibile	
	Allergeni	LATTE
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Stagionatura	Minimo 10 giorni
REQUISITI MICROBIOLOGICI	E. coli	< 100 UFC/g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Stafilococchi coagulasi-pos.	< 100 UFC/g
TMC (Termine minimo di conservazione)	60 gg da 0° a 8°C	
TRASPORTO	Mantenimento della catena del freddo	
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.; Reg. CE 853/2004 e s.m.i.; Reg. CE 854/2003 e s.m.i.; D.L. 109/92 e s.m.i.; Reg. UE 1169/2011.	