

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Emissione del 14/06/16

<b>DATI GENERALI</b>	Denominazione di vendita	<b>FORMAGGIO CACIOTTA RUSTICA</b>
	Produttore	Caseificio degli Altipiani e del Vezzena
	Numero di Riconoscimento	IT 42 10 CE
	Codice Articolo	1314
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	<p>Formaggio prodotto con latte pastorizzato vaccino intero proveniente dai soci del caseificio</p> <p>Aspetto esteriore: forma cilindrica</p> <p>Dimensione : 10 x 6 cm; peso 0,8 – 1,20 kg</p> <p>Crosta: asciutta; Pasta: compatta</p> <p>Occhiatura: assente ; Consistenza: morbida</p>	
<b>INGREDIENTI</b>	Latte, sale, caglio.	
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA	
<b>INDICAZIONI PER IL CONSUMO</b>	Crosta edibile	
	Allergeni	LATTE
<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b>	Stagionatura	8 - 9 giorni
<b>REQUISITI MICROBIOLOGICI</b>	E. coli	< 100 UFC/g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Stafilococchi coagulasi-pos.	< 100 UFC/g
<b>TMC (Termine minimo di conservazione)</b>	60 gg da 0° a 8 °C	
<b>TRASPORTO</b>	Mantenimento della catena del freddo	
<b>RIFERIMENTI LEGISLATIVI</b>	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.	