

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Allegato 4

Emissione del 23/11/16

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	FORMAGGIO VEZZENA MEZZANO	
	Produttore	Caseificio degli Altipiani e del Vezzena	
	Numero di Riconoscimento	IT 42 10 CE	
	Codice Articolo	1111	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	<p>Formaggio prodotto con latte crudo vaccino parzialmente scremato proveniente dai soci del caseificio</p> <p>Aspetto esteriore: forma cilindrica</p> <p>Dimensione : diametro dai 30 ai 40 cm ; altezza 9 - 12 cm; peso 8 – 12 kg</p> <p>Crosta: dura, liscia, regolare; Pasta: colore paglierino; Occhiatura: sparsa di piccola media grandezza;</p> <p>Consistenza: compatta; Odore: intenso; Sapore: dolce, fragrante, piccante</p>		
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio.		
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA		
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Crosta edibile		
	Allergeni	LATTE	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO	<p>Energia 1628 kJ 392 kcal</p> <p>Grassi 29 g</p> <p>di cui acidi grassi saturi 20 g</p> <p>Carboidrati 1,5 g</p> <p>di cui zuccheri 0 g</p> <p>Proteine 31 g</p> <p>Sale 1,78 g</p> <p>Calcio 1131 mg 141 %VNR*</p> <p>Fosforo 683 mg 98 % VNR*</p> <p style="text-align: right;">*VALORI NUTRITIVI DI RIFERIMENTO</p>		
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Stagionatura	6 - 8 mesi	
REQUISITI MICROBIOLOGICI	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	
	Stafilococchi coagulasi-pos.	< 10000 UFC/g	
TMC (Termine minimo di conservazione)	90 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.