

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Emissione del 23/11/16

Allegato 4

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	FORMAGGIO NOSTRANO DA PASTO
	Produttore	Caseificio degli Altipiani e del Vezzena
	Numero di Riconoscimento	IT 42 10 CE
	Codice Articolo	1214
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	<p>Formaggio prodotto con latte crudo vaccino parzialmente scremato proveniente dai soci del caseificio</p> <p>Aspetto esteriore: forma cilindrica con scalzo leggermente convesso</p> <p>Dimensione : diametro dai 35 ai 45 cm ; altezza 20 - 25 cm; peso 24 - 40 kg</p> <p>Crosta: dura, liscia, di colore giallo scuro; Pasta: granulosa; Occhiatura: appena visibile;</p> <p>Consistenza: scagliosa</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 1654 kJ 398 kcal</p> <p>Grassi 29 g</p> <p>di cui acidi grassi saturi 18 g</p> <p>Carboidrati 0 g</p> <p>di cui zuccheri 0 g</p> <p>Proteine 33 g</p> <p>Sale 1,5 g</p>	
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Stagionatura	Non inferiore ai 7 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.