

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Allegato 4

Emissione del 23/11/16

<b>DATI GENERALI</b>	Denominazione di vendita	FORMAGGIO NOSTRANO DA GRATTUGIA
	Produttore	Caseificio degli Altipiani e del Vezzena
	Numero di Riconoscimento	IT 42 10 CE
	Codice Articolo	3111
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	<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>	
<b>INGREDIENTI</b>	Latte, sale, caglio.	
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA	
<b>INDICAZIONI PER IL CONSUMO</b>	Crosta edibile	
	Allergeni	LATTE
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO</b>	<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>	
<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b>	Stagionatura	Non inferiore ai 18 mesi
<b>REQUISITI MICROBIOLOGICI</b>	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Stafilococchi coagulasi-pos.	< 10000 UFC/g

<b>TMC (Termine minimo di conservazione)</b>	90 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.