

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI	<i>Denominazione di vendita</i>	FORMAGGIO VEZZENA DI LAVARONE SAPORI DI MALGA PRESIDIO SLOW FOOD
	<i>Produttore</i>	Caseificio degli Altipiani e del Vezzena
	<i>Numero di Riconoscimento</i>	IT 42 10 CE
	<i>Codice Articolo</i>	1115
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	<p>Formaggio prodotto con latte crudo vaccino parzialmente scremato proveniente dalle malghe dei soci del caseificio</p> <p>Aspetto esteriore: forma cilindrica</p> <p>Dimensione : diametro dai 30 ai 40 cm ; altezza 9 - 12 cm; peso 7 - 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 non edibile	
	<i>Allergeni</i>	LATTE
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO	<p><i>Energia</i> 1628 kJ 392 kcal</p> <p><i>Grassi</i> 29 g</p> <p><i>di cui acidi grassi saturi</i> 20 g</p> <p><i>Carboidrati</i> 1,5 g</p> <p><i>di cui zuccheri</i> 0 g</p> <p><i>Proteine</i> 31 g</p> <p><i>Sale</i> 1,78 g</p> <p><i>Calcio</i> 1131 mg 141 %VNR*</p> <p><i>Fosforo</i> 683 mg 98 % VNR*</p> <p style="text-align: right;">*VALORI NUTRITIVI DI RIFERIMENTO</p>	
REQUISITI CHIMICO-FISICI	<i>Stagionatura</i>	Superiore a 12 mesi
REQUISITI MICROBIOLOGICI	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	<i>Stafilococchi coagulasi-pos.</i>	< 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.	

