

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI	<i>Denominazione di vendita</i>	FORMAY DEL NONO
	<i>Produttore</i>	Caseificio degli Altipiani e del Vezzena
	<i>Numero di Riconoscimento</i>	IT 42 10 CE
	<i>Codice Articolo</i>	1310
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	<p>Formaggio prodotto con latte pastorizzato vaccino intero proveniente dai soci del caseificio</p> <p>Aspetto esteriore: forma cilindrica</p> <p>Dimensione : diametro dai 33 ai 37 cm ; altezza 10 - 11 cm; peso 9 - 10 kg</p> <p>Crosta: sottile, elastica, liscia di colore giallo; Pasta: bianca leggermente paglierino; Occhiatura: marcata, diffusa, irregolare;</p> <p>Consistenza: morbida</p>	
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio.	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Crosta non edibile	
	<i>Allergeni</i>	LATTE
REQUISITI CHIMICO-FISICI	<i>Stagionatura</i>	Minimo 60 giorni
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.	