	SPECIFICA TECNICA FORMAGGIO DURO 100% LATTE ITALIANO	Rev. 00 del 07/12/2016 Pagina 1 di 2
--	---	--

DENOMINAZIONE: Formaggio duro 100% latte italiano

DESCRIZIONE: Descrizione: formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione prodotto in Italia, ottenuto da latte vaccino prodotto in allevamenti italiani. Latte ottenuto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalla normativa nazionale e dal Reg. CE 852/04 e 853/04 e sottoposto a un processo di lavorazione caratterizzato da cottura in caldaia e giacenza sottosiero della cagliata per un tempo totale di 30/70 minuti a 53-55°C, stasi in fascera con permanenza della massa caseosa per circa 2 giorni, salatura in soluzione satura di sale Na Cl per circa 20 giorni, e maturazione minimo 60 giorni.
Stagionatura 10 / 12 mesi

INGREDIENTI: latte vaccino, sale, caglio vegetale adatto ai vegetariani. Senza conservati

ALLERGENI: latte vaccino

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO: placca di caseina riportante l'indicazione" Prodotto 100% latte italiano".

Bollo Sanitario IT 05/306 CE, numero progressivo.

Identificazione ad inchiostro con data lotto latte e lettera B - LF= lisozima free

DESTINAZIONE D'USO: da pasto e da grattugia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto della crosta: colore paglierino.


Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia; occhiatura appena visibile.

Colore della pasta: bianco o paglierino.

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato.

CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100 g di prodotto)

	valori medi indicativi
Valore energetico	Kj 1635 Kcal 390
Grassi	30
di cui:	
acidi grassi saturi	20,5
Carboidrati	0
di cui:	
zuccheri	0
Proteine	30
Sale (NaCl)	1.4
Umidità	35%

	SPECIFICA TECNICA FORMAGGIO DURO 100% LATTE ITALIANO	Rev. 00 del 07/12/2016 Pagina 2 di 2
--	---	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Unità di misura	Riferimenti di legge	
Stafilococchi coagulasi positivi (aureus)	ufc/0.001g	assente	Limiti in base a allegato 4 L.R. 88/2008- Federazione Russa.
Listeria monocytogenes	ufc/25g	assente	
Salmonella spp	ufc/25g	assente	
Coliformi	ufc/0.001g	assente	

MATURAZIONE: temperatura 22°C e umidità di 75- 90% per almeno 60gg.

STAGIONATURA: 10 / 12 mesi.

TEMPERATURA CONSERVAZIONE E TRASPORTO: da +4°C a +8°C

SCADENZA: da consumarsi preferibilmente entro gg.270

CONFEZIONAMENTO E PEZZATURA:

FORME INTERE

Peso 35kg circa
Pallet da 20 forme

OTTAVI DI FORMA SOTTOVUOTO

Pezzatura kg. 4,2 circa peso variabile
 Cartoni kg.18 ca. (4 pz/crt)
 Pallet cartoni totali 36
 Cartoni per strato: 9
 Strati per pallet: 4
 Codice EAN variabile: 2214084 xxxxxx

TRENTADUESIMI DI FORMA SOTTOVUOTO

Pezzatura kg. 1.1 circa peso variabile
 Cartoni kg.12 ca. (10 pz/crt)
 Pallet cartoni totali 60
 Cartoni per strato: 15
 Strati per pallet: 4
 Codice EAN variabile: 2214084 xxxxxx