



DENOMINAZIONE
10
MALGHE
MEZZANO



CODICE PRODOTTO:
 (da inserire...)

CATEGORIA:
 FORMAGGIO DA TAVOLA

DEFINIZIONE:
 Formaggio, stagionato, ottenuto per coagulazione enzimatica di latte d'alpeggio parzialmente scremato.

INGREDIENTI:
 Latte vaccino d'alpeggio : Provenienza Italiana (Monti Lessini);
 Sale; Caglio (vitello), fermenti lattici.

Conservanti: Assenti
Trattamenti in superficie: E 235 (conservante: Natamicina)
Rivestimento del prodotto: Assente

CARATTERISTICHE GENERALI	
Metodo di realizzazione	coagulazione, modellatura, salatura, stagionatura 90 giorni c.a
Formato prodotto	Forma intera o porzionata sottovuoto
Dimensioni prodotto	c.a L 33cm/H 9cm/
Peso/grammatura	valore indicativo variabile 9 kg
Tipologia di confezione	sciolta o sottovuoto
Tipo di materiale	sacchetto in plastica alimentare
Modalità di conservazione	conservare da +4°C a +7 °C-Da 0 a +4 °C sottovuoto
Modalità di trasporto	Da +4°C a +7 °C-Da 0 a +4 °C sottovuoto
Shelf life	na forma intera, 90 giorni sottovuoto
Codifica del lotto	Indicato su documenti e/o etichetta con scritta lotto: data di produzione mm/aa (il mese è espresso con lettera alfabetica corrispondente al numero del mese (es.gennaio lettera A)
Allergeni	LATTE
Informazioni sugli allergeni	--
Indicazioni per l'utilizzo	Non forare la confezione.
Destinatari del prodotto	Non adatto all'alimentazione di persone affette da celiachia. Non adatto a dieta vegana e/o vegetariana ed a intolleranti/allergici ai componenti del latte.



DENOMINAZIONE
10
MALGHE
MEZZANO

IT
05172
CE

CARATTERISTICHE QUALITATIVE E MERCEOLOGICHE

Crosta	Liscia NON EDIBILE
Pasta	Compatta, occhiatura minuta e colore paglierino
Sapore	Sapore fragrante e gradevole
Altre caratteristiche	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aflatossina M1	µg/kg	< 0,050*
Metalli pesanti	g/100g	Reg CE 1881/2006 e s.m.i. *
Residui di pesticidi	g/100g	Reg CE 396/2005 e s.m.i. *
Fosfatasi qualitativa	positiva	
Grasso sul secco	52 g/100g ss	
pH	5,30-5,50	
Aw	0,910-0,945	
Umidità	27,55	

*Analisi effettuata su latte di massa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Enterobatteriaceae	< 10000	ufc/g
Escherichia coli	< 100	ufc/g
Stafilococcus aureus (Coag+)	< 10	ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	1885-455	kJ - kcal
Grassi	39	g
di cui acidi grassi saturi	28	g
Carboidrati	<0,5	g
Zuccheri	<0,5	g
Proteine	26	g
Sale	2,8	g

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Tipologia imballo Secondario	Cartone
Nr. pezzi per imballo secondario	nr. 1 forme cartone



caseificiodallavalentina.com

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FINITI
REVISIONE 7 | DATA 01/04/2022
CASEIFICIO DALLA VALENTINA S.r.l.
Via Stander, 1 - 37030, Velo veronese, Verona - Italy
Tel. 045 783 5549 | info@caseificiodallavalentina.com