



DENOMINAZIONE
ALPINO



CODICE PRODOTTO:
(da inserire...)

CATEGORIA:
FORMAGGIO DA TAVOLA

DEFINIZIONE:
Formaggio a pasta semicotta, stagionato, ottenuto per coagulazione enzimatica di **latte** intero termizzato.

INGREDIENTI:
Latte vaccino: 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	Trattamento del latte, coagulazione, modellatura, salatura, stagionatura minimo 3 mesi
Trattamenti del latte	Termizzazione
Formato prodotto	Forma intera o porzionata sottovuoto
Dimensioni prodotto	c.a L 24cm/H 10cm/
Peso/grammatura	valore indicativo variabile 6 Kg
Tipologia di confezione	sciolta o sottovuoto
Tipo di materiale	sacchetto in plastica alimentare
Modalità di conservazione	conservare da + 4 a +7 °C-Da 0 a +4 sottovuoto
Modalità di trasporto	Da + 4 a +7 °C- Da 0 a +4 sottovuoto
Shelf life	na forma intera, 90 giorni sottovuoto
Codifica del lotto	Indicato su documenti e/o etichetta con scritta lotto: data di produzione gg/mm/aa
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.



CARATTERISTICHE QUALITATIVE E MERCEOLOGICHE

Crosta	Rigata NON EDIBILE
Pasta	semidura ,compatta, leggermente paglierina
Sapore	Aroma intenso sapore delicato
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. *
Grasso sul secco	52,6 g/100g ss	
pH		
Aw		
Umidità	28/30%	

*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	1961-473	kJ - kcal
Grassi	40	g
di cui acidi grassi saturi	28	g
Carboidrati	1,3	g
Zuccheri	0	g
Proteine	27	g
Sale	1,7	g

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

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

