



DENOMINAZIONE CIMBRETTO



CODICE PRODOTTO:
(da inserire...)

CATEGORIA:
FORMAGGIO DA TAVOLA

DEFINIZIONE:
Formaggio a pasta semidura, ottenuto per coagulazione enzimatica di **latte** intero termizzato

INGREDIENTI:
Latte vaccino: Provenienza Italiana (Monti Lessini); Sale; Caglio (capretto); 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 90 giorni
Trattamenti del latte	Termizzazione
Formato prodotto	Forma intera o porzionata sottovuoto
Dimensioni prodotto	c.a L 14cm/H 11cm/
Peso/grammatura	valore indicativo variabile 2,5 Kg
Tipologia di confezione	sciolta o sottovuoto
Tipo di materiale	sacchetto in plastica alimentare
Modalità di conservazione	conservare da 0 a + 4 °C
Modalità di trasporto	Da 0 a + 4 °C
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
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 deciso, leggermente piccante
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	51,5 g/100g ss	
pH	5-5,50	
Aw	0,910-0,940	
Umidità	29,15	

*Analisi effettuata su latte di massa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	m	M	
Enterobatteriaceae	< 10000		
Escherichia coli	< 100	<1000	ufc/g
Stafilococcus aureus (Coag+)	< 10	<100	ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g		
Listeria monocytogenes	assente in 25 g		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	1971-476	kJ - kcal
Grassi	40	g
di cui acidi grassi saturi	29	g
Carboidrati	1,9	g
Zuccheri	0	g
Proteine	27	g
Sale	1,8	g

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Tipologia imballo Secondario	Cartone	
Nr. pezzi per imballo secondario	nr. 4 forme cartone	

