



DENOMINAZIONE LA QUADROTTA



CODICE PRODOTTO:
(da inserire...)

CATEGORIA:
FORMAGGIO DA TAVOLA

DEFINIZIONE:
Formaggio fresco ottenuto per coagulazione enzimatica di latte intero pastorizzato

INGREDIENTI:

Latte vaccino pastorizzato: 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.
Trattamenti del latte	Pastorizzazione
Formato prodotto	Forma intera o porzionata sottovuoto
Dimensioni prodotto	c.a L 19cm/H 5cm/
Peso/grammatura	valore indicativo variabile 2Kg
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	15 giorni sciolta, 30 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	Liscia NON EDIBILE
Pasta	compatta, bianca lattea
Sapore	Dolce, delicato e cremoso
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	Negativa	
Grasso sul secco:	53,7g/100g ss	
pH:	5,20	
Aw:	0,966	
Umidità:	39,53	

*Analisi effettuata su latte di massa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	m		
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	1717-417		
Grassi	35		
di cui acidi grassi saturi	25		
Carboidrati	0,8		
Zuccheri	0,8		
Proteine	24		
Sale	0,96		

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

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

