



DENOMINAZIONE LA TONDA



CODICE PRODOTTO:
(da inserire...)

CATEGORIA:
FORMAGGIO DA TAVOLA

DEFINIZIONE:
Formaggio a pasta semicotta 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, stagionatura min 15 giorni
Trattamenti del latte	Pastorizzazione
Formato prodotto	Forma intera o porzionata sottovuoto
Dimensioni prodotto	c.a L 16cm/H 8cm/
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 +4 a +6 °C- Da 0 a+4 C° sottovuoto
Modalità di trasporto	Da +4 a +6 °C- Da 0 a+4 C° sottovuoto
Shelf life	30 giorni sciolta,180 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 con fine occhiatura, leggermente paglierino
Sapore	Dolce 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:	53,3 g/100g ss	
pH:	5,36	
Aw:	0,94	
Umidità:	35,33	

*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	1695-409	kJ - kcal
Grassi	34	g
di cui acidi grassi saturi	24	g
Carboidrati	1,7	g
Zuccheri	0,8	g
Proteine	24	g
Sale	1,1	g

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

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

