



DENOMINAZIONE PEPATELLO



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, fermenti lattici e grani di pepe nero.

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 60 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, paglierino
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. *
Fosfatasi qualitativa	Positiva	
Grasso sul secco:	54,9	g/100g s.s.
pH:	5-5,50	
Aw:	0,910-0,940	
Umidità:	29	g/100g

*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		

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

	2040-492	kJ - Kcal
Calorie		
Grassi	42	g
di cui acidi grassi saturi	30	g
Carboidrati	1,6	g
Zuccheri	0	g
Proteine	27	g
Sale	2,0	g

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Nr. pezzi per imballo secondario	nr. 4 forme cartone	6 forme per cassetta
----------------------------------	---------------------	----------------------

