



DENOMINAZIONE  
**PROVOLONE  
DOLCE  
DELLA LESSINIA**



**CODICE PRODOTTO:**  
(da inserire...)

**CATEGORIA:**  
FORMAGGIO DA TAVOLA

**DEFINIZIONE:**  
formaggio semiduro a pasta filata prodotto con **latte** vaccino pastorizzato.

**INGREDIENTI:**

**Latte** vaccino pastorizzato: Provenienza Italiana (Monti Lessini); Sale; Caglio (vitello); fermenti lattici; correttore di acidità: ac.citrico

**Conservanti:** Assenti

**Trattamenti in superficie:** Assenti

**Rivestimento del prodotto:** Assente

**CARATTERISTICHE GENERALI**

Metodo di realizzazione	Trattamento del latte, coagulazione, maturazione e filatura, modellatura, salatura, asciugatura e stagionatura
Trattamenti del latte	Pastorizzazione
Formato prodotto	intero sottovuoto/metà sottovuoto
Dimensioni prodotto	c.a L 16cm/H 7cm
Peso/grammatura	valore indicativo variabile 900 g
Tipologia di confezione	sottovuoto
Tipo di materiale	busta in plastica
Modalità di conservazione	conservare tra +0 e +4 °C
Modalità di trasporto	tra +0 e +4 °C
Shelf life	5 mesi dalla produzione
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.



# DENOMINAZIONE PROVOLONE DOLCE DELLA LESSINIA

IT  
05172  
CE

## CARATTERISTICHE QUALITATIVE E MERCEOLOGICHE

Crosta	Liscia, sottile, di colore giallo chiaro; NON EDIBILE
Pasta	Generalmente compatta, è tollerata una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, il colore è generalmente bianco paglierino
Sapore	Delicato, sapore di latte, dolce
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:		
pH:	5,2	
Aw:	0,967	
Umidità:		

\*Analisi effettuata su latte di massa.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi	< 100	ufc/g
Escherichia coli	< 10	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	1956-472	kJ - Kcal
Grassi	40	g
di cui acidi grassi saturi	29	g
Carboidrati	1	g
Zuccheri	0	g
Proteine	27	g
Sale	1,4	g



[caseificiodallavalentina.com](http://caseificiodallavalentina.com)

**SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FINITI**  
REVISIONE 7 | DATA 01/04/2022

**CASEIFICIO DALLA VALENTINA S.r.l.**  
Via Stander, 1 - 37030, Velo veronese, Verona - Italy  
Tel. 045 783 5549 | [info@caseificiodallavalentina.com](mailto:info@caseificiodallavalentina.com)