



# DENOMINAZIONE SPEZIATELLA



**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; spezie (peperoncino, peperone rosso, salvia, rosmarino in proporzione variabile).

**Conservanti:** Assenti

**Trattamenti in superficie:** E 235 (Conservante:Natamicina)

**Rivestimento del prodotto:** Assente

## CARATTERISTICHE GENERALI

Metodo di realizzazione	Trattamento termico del latte, coagulazione, modellatura, salatura
Trattamenti del latte	Pastorizzazione
Formato prodotto	Forma intera o porzionata sottovuoto
Dimensioni prodotto	c.a L 10cm/H 6cm/
Peso/grammatura	valore indicativo variabile 700g
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	30 giorni sciolta, 60 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 con punti rossastri tipici delle spezie peperoncino e peperone rosso
Sapore	Leggermente piccante ,speziato 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:	53,9	
pH:	5,2	
Aw:	0,958	
Umidità:	39,75	

\*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	1331-321	kJ - Kcal
Grassi	26	g
di cui acidi grassi saturi	18	g
Carboidrati	1,7	g
Zuccheri	0,9	g
Proteine	20	g
Sale	1,5	g

#### CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Nr. pezzi per imballo secondario	nr. 9 forme cartone	nr. 12 forme per cassetta
----------------------------------	---------------------	---------------------------

