



# DENOMINAZIONE TENERELLA



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

**CATEGORIA:**  
FORMAGGIO DA TAVOLA

**DEFINIZIONE:**  
Formaggio tenero ottenuto per coagulazione enzimatica di **latte** intero pastorizzato

**INGREDIENTI:**

Latte vaccino pastorizzato; Provenienza Italiana (Monti Lessini); Sale; Caglio (vitello); fermenti lattici; penicillium

**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 minima 10 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 1,8 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	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	Fiorita da penicillium, NON EDIBILE
Pasta	compatta, morbida, bianca lattea
Sapore	Dolce, saporito 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:		
pH:	4,9	
Aw:	0,969	
Umidità:		

\*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	1606-387	kJ - Kcal
Grassi	32	g
di cui acidi grassi saturi	24	g
Carboidrati	0,8	g
Zuccheri	0,8	g
Proteine	24	g
Sale	0,93	g

## CARATTERISTICHE LOGISTICHE

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

