

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI	<i>Denominazione di vendita</i>	FORMAGGIO FORMAE VAL DI FIEMME STAGIONATO FORMA INTERA
	<i>Produttore</i>	Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese SCA Via Nazionale, 8 38099 Ville di Fiemme (TN) CE IT 42 11
	<i>Codice Articolo</i>	1210
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte crudo della provincia di Trento e zone limitrofe. Forma cilindrica. Crosta lavata rugosa, untuosa, color giallo ocra, marrone chiaro o rossiccio. Pasta semicotta, semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro, con occhiatura sparsa e irregolare. Sapore dolce e deciso.	
ORIGINE DEL LATTE	Italia - Trentino-Alto Adige	
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio.	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Crosta NON edibile	
	<i>Allergeni</i>	LATTE
REQUISITI CHIMICO-FISICI	<i>Stagionatura</i>	Maggiore di 90 giorni
	<i>Energia</i>	1597 kj - 385 kcal
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (riferita a 100 g di prodotto)	<i>Grassi</i>	31 g
	<i>Acidi grassi saturi</i>	22 g
	<i>Carboidrati</i>	0.7 g
	<i>Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	26 g
	<i>Sale</i>	1.3 g
REQUISITI MICROBIOLOGICI	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	<i>Stafilococchi coagulasi-pos.</i>	< 10000 UFC/g
TMC (Termine minimo di conservazione)	90 giorni a 0-8 °C	
TRASPORTO	Mantenimento della catena del freddo	
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.; Reg. CE 853/2004 e s.m.i.; Reg. CE 854/2003 e s.m.i.; D.L. 109/92 e s.m.i.; Reg. UE 1169/2011.	

Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese SCA		Allegato 04 Emissione del 01/01/2020
--	--	---

Verificato da RSA CAMPI PAOLO		Approvato dal Presidente TRETTEL SAVERIO
----------------------------------	--	---