

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI	<i>Denominazione di vendita</i>	FORMAGGIO FIOR DI CAVALESE AL PEPERONCINO TRENTINO
	<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>	1417
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato. Forma cilindrica. Crosta sottile e biancastra. Pasta compatta color bianco o giallo paglierino, occhiatura quasi inesistente. Sapore leggermente piccante.	
ORIGINE DEL LATTE	Italia – Trentino-Alto Adige	
INGREDIENTI	Latte , peperoncino trentino (7 RE D'ISERA), sale, caglio.	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Crosta NON edibile	
	<i>Allergeni</i>	LATTE
REQUISITI CHIMICO-FISICI	<i>Stagionatura</i>	Pochi giorni
	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (riferita a 100 g di prodotto)	
	<i>Energia</i>	1521 kJ – 367 kcal
	<i>Grassi</i>	29 g
	<i>Acidi grassi saturi</i>	22 g
	<i>Carboidrati</i>	0,4 g
	<i>Zuccheri</i>	0 g
	<i>Proteine</i>	26 g
	<i>Sale</i>	0,7 g
REQUISITI MICROBIOLOGICI	<i>E. Coli</i>	< 100 UFC/g
	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	<i>Stafilococchi coagulasi-pos.</i>	< 100 UFC/g
TMC (Termine minimo di conservazione)	90 gg a 0-4 °C	
TRASPORTO	Mantenimento della catena del freddo	

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

<i>RIFERIMENTI LEGISLATIVI</i>	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.
---------------------------------------	--

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