



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Emissione del
08/10/2021

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	Formaggio a LATTE CRUDO NOSTRANO MEZZANELLO
	Produttore	Caseificio Sociale Presanella CE IT 42 18
	Codice Articolo	1214
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte crudo dell'Alta Val di Sole, provincia di Trento. Forma cilindrica. Crosta liscia e regolare, pasta compatta con occhiatura sparsa di media grandezza. Sensazioni gustative dolci e gustose	
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio.	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	CROSTA EDIBILE	
	Allergeni	LATTE
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Stagionatura	Minimo 90 giorni
REQUISITI MICROBIOLOGICI	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Stafilococchi coagulasi-pos.	< 10000 UFC/g
TMC (Termine minimo di conservazione)	90 gg tra 0 e 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.G.S. 231/2017 e s.m.i.; Reg. UE 1169/2011.	



1/1



CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA
Via Quirino Bezzi
38020 Mezzana (TN)

