



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Emissione del
01/01/2021

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	Formaggio a LATTE CRUDO TERMIZZATO MISTO CAPRA
	Produttore	Caseificio Sociale Presanella CE IT 42 18
	Codice Articolo	1241
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con 65% LATTE VACCINO CRUDO TERMIZZATO e 35% LATTE CAPRINO CRUDO TERMIZZATO della Val di Sole (PV di Trento). Forma cilindrica del peso di 4kg. Crosta irregolare, pasta compatta, bianca, con occhiatura fine sparsa ed irregolare. Sensazioni gustative saporite ma delicate.	
INGREDIENTI	Latte, latte di capra, sale, caglio.	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	CROSTA EDIBILE	
	Allergeni	LATTE, LATTE DI CAPRA
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Stagionatura	Minimo 30 giorni
REQUISITI MICROBIOLOGICI	E. coli	< 100 UFC/g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Stafilococchi coagulasi-pos.	< 100 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.	



1/2



CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA
Via Quirino Bezzi
38020 Mezzana (TN)

