



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Emissione del
01/01/2021

DATI GENERALI	<i>Denominazione di vendita</i>	Formaggio a LATTE CRUDO NOSTRANO FRESCO
	<i>Produttore</i>	Caseificio Sociale Presanella CE IT 42 18
	<i>Codice Articolo</i>	1211
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	
	<i>Allergeni</i>	LATTE
REQUISITI CHIMICO-FISICI	<i>Stagionatura</i>	Minimo 90 giorni
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 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.	



CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA
Via Quirino Bezzi
38020 Mezzana (TN)

