



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Emissione del
01/01/2021

| | | |
|--|---|---|
| DATI GENERALI | Denominazione di vendita | Formaggio a LATTE CRUDO VAL DI SOLE SAPORITO |
| | Produttore | Caseificio Sociale Presanella CE IT 42 18 |
| | Codice Articolo | 1233 |
| ORIGINE DEL LATTE | ITALIA | |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | Formaggio prodotto con latte crudo dell'Alta Val di Sole (PV di Trento). Forma cilindrica del peso di 5kg. Crosta sottile, elastica, pasta morbida, paglierina, con occhiatura media ed irregolare. Grande morbidezza al palato e sensazioni gustative saporite ma delicate. | |
| INGREDIENTI | Latte , sale, caglio. | |
| INDICAZIONI PER IL CONSUMO | CROSTA EDIBILE | |
| | Allergeni | LATTE |
| REQUISITI CHIMICO-FISICI | Stagionatura | Minimo 40 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. | |



1/1



CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA
Via Quirino Bezzi
38020 Mezzana (TN)

