



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Emissione del
08/10/2021

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	Formaggio a LATTE CRUDO NOSTRANO STAGIONATO
	Produttore	Caseificio Sociale Presanella CE IT 42 18
	Codice Articolo	1215
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte crudo e semigrasso dell'Alta Val di Sole (PV Trento). Forma cilindrica. Crosta liscia e regolare, pasta compatta con occhiatura sparsa di media grandezza. Sensazioni gustative saporite.	
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.	



CASEIFICIO SOCIALE PRESANELLA
Via Quirino Bezzi
38020 Mezzana (TN)

