

BLU DI VACCA

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO

	DESCRIZIONE Formaggio erborinato da tavola a latte crudo, intero a media stagionatura
INGREDIENTI	
Latte crudo bovino, fermenti lattici, Caglio, Sale, penicillium roqueforti.	
PROVENIENZA MATERIA PRIMA PRINCIPALE	
Origine del latte: Italia	
CARATTERISTICHE	
Crosta	Non edibile, liscia ed elastica dal colore grigio-rossiccio se più stagionato
Struttura	Pasta semi morbida dal colore paglierino chiaro con caratteristiche venature
Sapore	intenso
Forma	Cilindrica a facce piane
Scalzo	10 -12 cm ca.
Peso	1 kg ca.
Stagionatura	30-60 gg
Parametri Microbiologici di riferimento (Reg. 2073/2005 e s.m.i. e Protocollo Tecnico Reg. Piemonte, all.20.3)	
Salmonella spp.	ufc/g assenti in 25 g
Listeria monocytogenes	ufc/g assenti in 25 g
Stafilococchi coag. positivi	ufc/g <10 ⁴
Enterotossina staf.	ufc/g assenti in 25 g
E. coli STEC	assenza di STEC/VTEC

Parametri nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
Energia	1315 kJ / 317 kcal	
Grassi	26 g	
di cui saturi	17,5 g	
Carboidrati	<1 g	
di cui Zuccheri	<1 g	
Proteine	19,5 g	
Sale	1,8 g	
COLORANTI	CONSERVANTI	ALLERGENI
assenti	assenti	latte e derivati
SHELF LIFE	120 Giorni	

CONTROLLO QUALITÀ:

La tracciabilità e la corretta applicazione della normativa vengono assicurate lungo tutto l'iter produttivo, dall'allevamento, dove sono attuati protocolli di corrette prassi igieniche e tracciabilità, allo stabilimento di produzione.

Controlli sul prodotto finito: analisi microbiologiche e chimiche sulla base del protocollo di produzione.

Controlli su tutto l'iter di produzione sulla base dello studio HACCP.

Controlli delle procedure di sanificazione.

L'autocontrollo, la produzione, la tracciabilità e l'etichettatura sono sottoposti ai controlli effettuati dagli organi sanitari di vigilanza di competenza.

Etichettatura ai sensi del Reg 109/92 e Reg. 1169/11.