



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FINITO

DESCRIZIONE	
Formaggio da tavola a latte crudo, intero a lunga stagionatura	
INGREDIENTI	
Latte crudo, Caglio, Sale.	
PROVENIENZA MATERIA PRIMA PRINCIPALE	
Origine del latte: Italia	
CARATTERISTICHE	
Crosta	Non edibile, liscia ed elastica dal colore paglierino a grigio-rossiccio se più stagionato
Struttura	Pasta semi morbida dal colore paglierino chiaro a paglierino accentuato, piuttosto consistente ed elastica con occhiatura minuta e diffusa
Sapore	Dolce, gradevole e delicato e moderatamente salato ai minimi di stagionatura; più saporito con la stagionatura
Forma	Cilindrica a facce piane
Scalzo	8 cm ca.
Peso	2,0 Kg ca.
Stagionatura	30-40 gg
Parametri Microbiologici di riferimento (Reg. 2073/2005 e s.m.i. e Protocollo Tecnico Reg. Piemonte, all.20.3)	

Salmonella spp. Listeria monocytogenes Stafilococchi coag. positivi Enterotossina staf.	ufc/g assenti in 25 g ufc/g assenti in 25 g ufc/g <10 ⁴ ufc/g assenti in 25 g	
Parametri nutrizionali medi per 100 g di prodotto		
Energia Grassi di cui saturi Carboidrati di cui Zuccheri Proteine Sale	1247 kJ / 299 kcal 24.40 g 16.70 g <1 g <1 g 20 g 1.43 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.