


<p>DENOMINAZIONE <i>Formaggio</i> Caciotta Erba Cipollina</p> <p>Codice 79 caciotta all'erba cipollina</p>									
<p>Certificazione prodotto Nessuna</p> <p>Certificazione stabilimento IT E6Z81 CE</p> <p>Zona di mungitura latte il latte proviene esclusivamente dalle aziende associate delle province di TV, BL e PN</p>									
<p>DESCRIZIONE</p>	<p>A PASTA MOLLE SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI Crosta non edibile</p>								
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Formaggio (Latte, sale, caglio, fermenti selezionati) e erba cipollina in quantità variabile tra 0,2% e 0,4 % Conservanti NESSUNO trattamento in crosta: NESSUNO</p>								
<p>DESTINAZIONE</p>	<p>Formaggio da tavola e da cucina</p>								
<p>STAGIONATURA</p>	<p>E' pronto per il consumo dopo circa 15 giorni di maturazione</p>								
<p>SHELF LIFE</p>	<p>Mantiene le sue caratteristiche fino a 90 giorni Può essere consumato anche oltre questo periodo <i>con i requisiti di prodotto stagionato</i>, senza pregiudicare i requisiti di sanità</p>								
<p>VALORI NUTRIZIONALI x 100g</p>	<table border="0"> <tr> <td>Umidità 41%</td> <td>Carboidrati 1,5g</td> </tr> <tr> <td>Valore energetico Kcal 380 KJ 1590</td> <td>di cui zuccheri 1,5g</td> </tr> <tr> <td>Grassi 33g</td> <td>Proteine 23g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi 23g</td> <td>Sale 1g</td> </tr> </table>	Umidità 41%	Carboidrati 1,5g	Valore energetico Kcal 380 KJ 1590	di cui zuccheri 1,5g	Grassi 33g	Proteine 23g	di cui saturi 23g	Sale 1g
Umidità 41%	Carboidrati 1,5g								
Valore energetico Kcal 380 KJ 1590	di cui zuccheri 1,5g								
Grassi 33g	Proteine 23g								
di cui saturi 23g	Sale 1g								
<p>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI a 15 GG</p>	<p>forma piccola: cilindrica, scalzo convesso, facce piane, altezza circa 6/7 cm diametro tra 10/12 cm, con un peso che può variare tra 0,5 E 0,8 Kg crosta: morbida, liscia, sottile, colore avorio, pulita, non edibile; pasta: di colore avorio con presenza di pigmentazioni scure dovute al pepe macinato, occhiatura piccola e rada; con possibili distacco nelle vicinanze della spezia odore e aroma di medio bassa a intensità, con sentori di latte cotto panna, yogurt , leggermente di vegetale, spezie; sapore: dolce, leggermente acido e leggermente salato, leggermente piccante; struttura della pasta molle, elastica, leggermente adesiva, e umida con buona solubilità ;</p>								
<p>LIMITI MICROBIOLOGICI</p>	<p>Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Stafilococco coagulasi positivo < 100 ufc/g E. Coli < 100 ufc/g</p>								
<p>FORMATO DI VENDITA</p>	<p>si vende a forma intera.</p>								
<p>CONSERVAZIONE</p>	<p>In fase di utilizzo , da conservare in frigo ad una temperatura tra +2 e +4</p>								
<p>ALLERGENI</p>	<p>LATTE vaccino (nello stabilimento è utilizzata proteina dell'UOVO)</p>								
<p>GLUTINE</p>	<p>Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine</p>								
<p>OGM</p>	<p>Prodotto non derivante e non contenente OGM</p>								
<p>IDENTIFICATIVO DEL LOTTO</p>	<p>L'identificativo del lotto è presente sull'etichetta ed è uguale alla data di produzione</p>								
<p>NOTE</p>									