



DENOMINAZIONE	<i>Formaggio</i> Caserin	
Codice	87 Caserin	
Certificazione prodotto	Nessuna	
Certificazione stabilimento	IT E6Z81 CE	
Zona di mungitura latte	il latte proviene da una selezione di aziende delle della zona del Cansiglio e delle Prealpi trevigiane (località Piadera) qualificate la produzione di formaggi a latte crudo da consumare anche prima di 60 giorni di maturazione.	
DESCRIZIONE	A PASTA MOLLE SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO CRUDO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI Crosta non edibile	
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio, fermenti selezionati Conservanti NESSUNO trattamento in crosta: NESSUNO	
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina adatto a tutti i consumatori con esclusione dei LATTANTI e dei FINI MEDICI SPECIALI	
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo dopo circa 10 giorni di maturazione	
SHELF LIFE	Mantiene le sue caratteristiche fino a 60 giorni Può essere consumato anche oltre questo periodo con i requisiti di prodotto stagionato, senza pregiudicare i requisiti di sanità	
VALORI NUTRIZIONALI x 100g	Umidità 44% Valore energetico Kcal 390 Kj 1633 Grassi 33g di cui saturi 23g	Carboidrati 1,5g di cui zuccheri 1,5g Proteine 23g Sale 1g
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI a 10 GG	forma: cilindrica, scalzo convesso, facce piane, altezza circa 6/8 cm diametro 18 cm, con un peso che può variare tra 1,8 e 2,5 kg crosta: morbida, liscia, sottile, colore avorio, pulita, non edibile; pasta: di colore avorio , occhiatura piccola e rada; odore e aroma di medio bassa a intensità, con sentori di panna, yogurt, e leggermente di vegetale. sapore: dolce, leggermente acido e leggermente salato; struttura della pasta molle, elastica, leggermente adesiva e umida , con buona solubilità;	
LIMITI MICROBIOLOGICI	Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Salmonella : assente in 25 g Stafilococco coagulasi positivo < 10.000 ufc/g	
FORMATO DI VENDITA	si vende a forma intera.	
CONSERVAZIONE	In fase di utilizzo , da conservare in frigo ad una temperatura tra +2 e +6	
ALLERGENI	LATTE vaccino (nello stabilimento è utilizzata proteina dell'UOVO)	
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine	
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM	
IDENTIFICATIVO DEL LOTTO	L'identificativo del lotto è presente sull'etichetta ed è uguale alla data di produzione	
NOTE		