


<b>DENOMINAZIONE</b>	<i>Formaggio <b>Filone</b></i>		
<b>Codice</b>	65 filone		
<b>Certificazione prodotto</b>	Nessuna		
<b>Certificazione stabilimento</b>	IT E6Z81 CE		
<b>Zona di mungitura latte</b>	il latte proviene esclusivamente dalle aziende associate delle province di TV, BL e PN		
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>A PASTA SEMIDURA SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI</b>		
<b>INGREDIENTI</b>	Latte, sale, caglio, fermenti selezionati Conservanti E1105 (proteina dell'uovo) Trattamento in crosta: NESSUNO		
<b>DESTINAZIONE</b>	Formaggio da tavola e da cucina		
<b>STAGIONATURA</b>	E' pronto per il consumo dopo circa 10 giorni di maturazione		
<b>SHELF LIFE</b>	Mantiene le sue caratteristiche fino a 60 giorni Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.		
<b>VALORI NUTRIZIONALI x 100g</b>	Umidità 42% Valore energetico Kcal 442 KJ 1850 Grassi 35g di cui saturi 24g	Carboidrati 1,4g di cui zuccheri 1,4g Proteine 23g Sale 1,5g	
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI a 10 GG</b>	<p><b>forma:</b> parallelepipedica , Lunghezza 33cm, altezza 13cm, larghezza 12cm, con un peso che può variare tra 5 e 6 Kg sullo scalzo viene marchiata la data di produzione</p> <p><b>crosta:</b> semidura, liscia, sottile, colore paglierino chiaro,</p> <p><b>pasta:</b> di colore avori carico , occhiatura piccola e rada;</p> <p><b>odore e aroma</b> di media bassa intensità, con sentori di latte cotto, burro, leggermente di fermentato</p> <p><b>sapore:</b> dolce lieve acidità e leggera sapidità</p> <p><b>struttura</b> della pasta semidura, leggermente elastica, leggermente umida solubile</p> <p><b>con la stagionatura</b> avviene un aumento della intensità e della concentrazione del gusto</p>		
<b>LIMITI MICROBIOLOGICI</b>	Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Stafilococco coagulasi positivo < 100 ufc/g E. Coli < 100 ufc/g		
<b>FORMATO DI VENDITA</b>	si vende a forma intera		
<b>CONSERVAZIONE</b>	In fase di utilizzo , da conservare in frigo ad una temperatura tra +2 e +6°C.		
<b>ALLERGENI</b>	LATTE vaccino e proteina dell'UOVO		
<b>GLUTINE</b>	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine		
<b>OGM</b>	Prodotto non derivante e non contenente OGM		
<b>IDENTIFICATIVO DEL LOTTO</b>	L'identificativo del lotto è impresso sullo scalzo ed è uguale alla data di produzione		
<b>NOTE</b>			