


<p>DENOMINAZIONE <i>Formaggio</i> Fregona13Lune</p> <p>Codice 52 Fregona13Lune</p>									
<p>Certificazione prodotto</p>	<p>Nessuna</p>								
<p>Certificazione stabilimento</p>	<p>IT E6Z81 CE</p>								
<p>Zona di mungitura latte</p>	<p>il latte proviene esclusivamente dalle aziende associate delle province di TV, BL e PN</p>								
<p>DESCRIZIONE</p>	<p>A PASTA SEMIDURA SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI</p>								
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Latte, sale, caglio, fermenti selezionati Conservanti E1105 (proteina dell'uovo) 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 60 giorni di maturazione</p>								
<p>SHELF LIFE</p>	<p>Mantiene le sue caratteristiche fino a 12 mesi Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.</p>								
<p>VALORI NUTRIZIONALI x 100g</p>	<table border="1"> <tr> <td>Umidità <36,7%</td> <td>Carboidrati <0,5g</td> </tr> <tr> <td>Valore energetico Kcal 418 KJ 1697</td> <td>di cui zuccheri <0,5g</td> </tr> <tr> <td>Grassi 33g</td> <td>Proteine 28g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi 24g</td> <td>Sale 1,9g</td> </tr> </table>	Umidità <36,7%	Carboidrati <0,5g	Valore energetico Kcal 418 KJ 1697	di cui zuccheri <0,5g	Grassi 33g	Proteine 28g	di cui saturi 24g	Sale 1,9g
Umidità <36,7%	Carboidrati <0,5g								
Valore energetico Kcal 418 KJ 1697	di cui zuccheri <0,5g								
Grassi 33g	Proteine 28g								
di cui saturi 24g	Sale 1,9g								
<p>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI a 60 GG</p>	<p>forma: cilindrica, scalzo dritto, facce piane, altezza circa cm 7/8, diametro tra 30 e 35 cm, con un peso che può variare tra 6 e 7 Kg crosta: dura, liscia, sottile, colore paglierino, pasta: di colore paglierino, occhiatura piccola e rada; odore e aroma di media bassa intensità, con sentori di latte cotto, burro, leggermente di fermentato, foraggio sapore: dolce lieve acidità e sapidità struttura della pasta semidura, deformabile, solubile con la stagionatura avviene un aumento della intensità e della concentrazione delle caratteristiche fino ad una prevalenza del salato sul dolce e leggera piccantezza e sentori di fieno e frutta secca</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 +6°C.</p>								
<p>ALLERGENI</p>	<p>LATTE vaccino e 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 impresso sullo scalzo ed è uguale alla data di produzione</p>								
<p>NOTE</p>									