



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	TABOR FRESCO	
DESCRIZIONE	FORMAGGIO FRESCO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE TERMIZZATO. STAGIONATO A TEMPERATURA DI 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% e 85% PER UN PERIODO COMPRESO TRA I 30 e I 40 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.	
INGREDIENTI	LATTE TERMIZZATO, SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI	
CONSERVANTE	LISOZIMA (PROTEINA DELL'UOVO).	
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6,5 CHIOLOGRAMMI DIAMETRO 30 CM - SCALZO MAX 8 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRANCI. CROSTA LISCIA O LEGGERMENTE RUGOSA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE E GRADAZIONE PIÙ SCURI DI QUELLO DELLA PASTA.	
ASPETTO INTERNO	FORMAGGIO A PASTA COMPATTA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA PICCOLA PIÙ O MENO ACCENTUATA.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, SAPORE ED AROMA CARATTERIZZATI DAI PROFUMI DELLA FLORA E DEI FORAGGI LOCALI.	
CARATTERISTICHE CHIMICHE (MEDIA PER 100 g)	UMIDITÀ	37,7 g
	SOSTANZA SECCA	62,3 g
	GRASSO/SOSTANZA SECCA	52,0 %
	PH	5,17
	aw	0,970
VALORI NUTRIZIONALI (MEDIA PER 100 g)	GRASSO	32,4 g
	PROTEINE	26,6 g
	CARBOIDRATI	1,4 g
	VALORE ENERGETICO	396 Kcal/1642 KJ
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 UFC/g
	LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g
	SALMONELLA SPP.	ASSENTE IN 25 g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO	
DURATA	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO 60 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO	
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO E MESE DI PRODUZIONE	

Rev. 2.0 giugno 2010