



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | | |
|---|--|------------------|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | VALLI DEL NATISONE "VAL NAT" FRESCO | |
| DESCRIZIONE | FORMAGGIO SEMISTAGIONATO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE PASTORIZZATO. STAGIONATO DAI 30 AI 60 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA. LA STAGIONATURA AVVIENE A TEMPERATURA DI 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% e 85% | |
| INGREDIENTI | LATTE, SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI | |
| CONSERVANTE | LISOZIMA (PROTEINA DELL'UOVO). | |
| ASPETTO ESTERNO | FORMA CILINDRICA DA 6 A 7 CHILOGRAMMI 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. LO SCALZO PRESENTA IMPRESSO IL MARCHIO IDENTIFICATIVO "VALLI DEL NATISONE". | |
| ASPETTO INTERNO | FORMAGGIO A PASTA COMPATTA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA PICCOLA ED UNIFORME. | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | GRADEVOLE AL GUSTO, SAPORE ED AROMA CARATTERIZZATI DAI PROFUMI DELLA FLORA E DEI FORAGGI LOCALI. | |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE (MEDIA PER 100 g PRODOTTO FRESCO) | 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 PRODOTTO FRESCO) | GRASSO | 32,4 g |
| | PROTEINE | 24,6 g |
| | CARBOIDRATI | 1,4 g |
| | VALORE ENERGETICO | 396 Kcal/1642 KJ |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI | < 100 UFC/g |
| | ESCHERICHIA COLI | < 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. 1.0 agosto 2010