



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>IL CIVIDALE</b>
DENOMINAZIONE LEGALE	FORMAGGIO
DESCRIZIONE	FORMAGGIO FRESCO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE PASTORIZZATO. STAGIONATO A TEMPERATURA < 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% E 85% PER ALMENO 30 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> , SALE, CAGLIO, LIPASI, FERMENTI LATTICI. CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' <b>UOVO</b> )
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6 A 7 CHILOGRAMMI DIAMETRO DA 32 A 35 CM - SCALZO MAX 8 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRANCI. CROSTA LISCIA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE E GRADAZIONE PIÙ SCURA DI QUELLO DELLA PASTA. LO SCALZO PRESENTA IMPRESSO IL MARCHIO IDENTIFICATIVO "IL CIVIDALE".
ASPETTO INTERNO	PASTA COMPATTA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA PICCOLA MEDIAMENTE ACCENTUATA
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GUSTO DOLCE LEGGERMENTE PICCANTE, SAPORE ED AROMA CARATTERIZZATI DAI PROFUMI DELLA FLORA E DEI FORAGGI DEL CIVIDALESE E DELLE VALLI DEL NATISONE.
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	ENERGIA 1730 KJ 417 KCAL GRASSI 35 g DI CUI SATURI 24 g CARBOIDRATI 0,6 g DI CUI ZUCCHERI 0 g PROTEINE 25 g SALE 0,71 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	ESCHERICHIA COLI < 100 UFC/g STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 100 UFC/g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
DURATA	PRODOTTO SOGGETTO A MATURAZIONE; AFFINCHÈ MANTENGA LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE VA CONSUMATO PREFERIBILMENTE ENTRO 90 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO.
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO E MESE DI PRODUZIONE.

Rev. 4.0 ottobre 2016