



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FRIULOTTA
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 CIRCA 20-30 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.
INGREDIENTI	LATTE , SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI. CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO)
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 0,7 CHIOLOGRAMMI DIAMETRO 10-12 CM - SCALZO MAX 10 CM PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRANCI CROSTA LISCIA O LEGGERMENTE RUGOSA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE E GRADAZIONE PIÙ SCURA DI QUELLO DELLA PASTA.
ASPETTO INTERNO	PASTA MORBIDA E BURROSA
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GUSTO DOLCE E UN AROMA DI LATTE FRESCO TIPICO DEI PRODOTTI DI MONTAGNA CARATTERIZZATO DAI PROFUMI DELLA FLORA E DEI FORAGGI DI ALTA QUOTA.
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	ENERGIA 1729 KJ 417 KCAL GRASSI 35 g DI CUI SATURI 25 g CARBOIDRATI 1,5 g DI CUI ZUCCHERI 1,1 g PROTEINE 24 g SALE 1,1 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	ESCHERICHIA COLI < 100 UFC/ g STAFILOCOCCCHI COAGULASI POSITIVI < 10 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 RICEVIMENTO
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO E MESE DI PRODUZIONE

Rev. 4.0 dicembre 2016