



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	LATTERIA DEL DIAVOLO	
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 30-40 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA	
INGREDIENTI	LATTE , SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO).	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6 A 7 CHIOGRAMMI 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 "LATTERIA DEL DIAVOLO".	
ASPETTO INTERNO	PASTA COMPATTA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA PICCOLA MEDIAMENTE ACCENTUATA	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, LEGGERMENTE DOLCE CON UN LEGGERO AROMA DI NOCCIOLA; SAPORE ED AROMA TIPICI CARATTERIZZATI DAI PROFUMI DELLA FLORA E DEI FORAGGI DEL CIVIDALESE E DELLE VALLI DEL NATISONE.	
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	ENERGIA	1595 KJ 385 KCAL
	GRASSI	33 g
	DI CUI SATURI	23 g
	CARBOIDRATI	0 g
	DI CUI ZUCCHERI	0 g
	PROTEINE	22 g
	SALE	0,77 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. 6.0 ottobre 2016