

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	LO SPADONE	
DENOMINAZIONE LEGALE	FORMAGGIO	
DESCRIZIONE	FORMAGGIO FRESCO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE PASTORIZZATO DELLA ZONA DEL CIVIDALESE. STAGIONATO A TEMPERATURA < 12°C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% E 85% PER CIRCA 20 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.	
INGREDIENTI	LATTE , SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO)	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6,5 CHIOGRAMMI DIAMETRO 30 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"LO SPADONE".	
ASPETTO INTERNO	PASTA MORBIDA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA PICCOLA ED UNIFORME.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, LEGGERMENTE DOLCE. SAPORE ED AROMA TIPICI DEI PRODOTTI FRESCI, ADATTI AD UNA CLIENTELA GIOVANE ED A PIATTI ESTIVI. ANTIPASTI E STUZZICHINI SONO LA SUA DESTINAZIONE.	
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	ENERGIA	1644 KJ 397 KCAL
	GRASSI	34 g
	DI CUI SATURI	24 g
	CARBOIDRATI	0,7 g
	DI CUI ZUCCHERI	0 g
	PROTEINE	22 g
	SALE	0,78 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	ESCHERICHIA COLI	< 100 UFC/g
	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 10 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