

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MONRUPINO	
DESCRIZIONE	FORMAGGIO FRESCO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE PASTORIZZATO DELLA ZONA DEL CIVIDALESE. STAGIONATO A TEMPERATURA DI 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% e 85% PER UN PERIODO COMPRESO TRA 20 E 30 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.	
INGREDIENTI	LATTE , SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO)	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
ALLERGENI	LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO UOVA E PRODOTTI DERIVATI	
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6,5 CHILOGRAMMI DIAMETRO 30-32 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 "MONRUPINO".	
ASPETTO INTERNO	FORMAGGIO A PASTA COMPATTA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO CON OCCHIATURA PICCOLA QUASI ASSENTE.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GUSTO MORBIDO E DELICATO LEGGERMENTE ACIDO PROFUMO DI LATTE.	
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	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	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. 5.0 ottobre 2016