

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<b>MATAJUR</b>	
DENOMINAZIONE LEGALE	FORMAGGIO	
CAT.ALIMENTARE (REG. CE 2073/05)	FORMAGGIO A LATTE CRUDO	
DESCRIZIONE	FORMAGGIO SEMISTAGIONATO A PASTA DURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE CRUDO PROVENIENTE DA AZIENDE SELEZIONATE DEL CIVIDALESE E DELLE VALLI DEL NATISONE. STAGIONATO DA 60 GIORNI A 5 MESI PRIMA DELLA VENDITA A TEMPERATURA < 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75 E 85%	
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> CRUDO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI. CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' <b>UOVO</b> )	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6 A 7 CHILOGRAMMI DIAMETRO 32 CM - SCALZO MAX 7 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 "CIVIDALE".	
ASPETTO INTERNO	PASTA COMPATTA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA ACCENTUATA	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, SAPORE, AROMA ED ODORE TIPICI DEL LATTE APPENA MUNTO, RICORDA IL FORMAGGIO DI UNA VOLTA CON TUTTE LE TONALITÀ DEI PROFUMI DI COLLINA.	
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	ENERGIA	1858 KJ/448 KCAL
	GRASSI	38 g
	DI CUI SATURI	27 g
	CARBOIDRATI	0,6 g
	DI CUI ZUCCHERI	0 g
	PROTEINE	26 g
	SALE	1,0 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 10000 UFC/ g
	LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g
	SALMONELLA SPP.	ASSENTE IN 25 g
AW	0,964	
CONSERVAZIONE	FORME INTERE: TEMPERATURA CONSIGLIATA DA +8° C A +12 °C FORMAGGIO PORZIONATO: CONSERVARE A TEMPERATURA DI REFRIGERAZIONE	
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	
DESTINAZIONE D'USO	FORMAGGIO PRODOTTO CON LATTE CRUDO PER PRESERVARE LA MICROFLORA AUTOCTONA. SE NE SCONSIGLIA IL CONSUMO ALLE PERSONE SENSIBILI: IMMUNODEPRESSI, BAMBINI INFERIORI AI 5 ANNI E ANZIANI	

Rev. 7.0 ottobre 23