





## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>		<b>PIAVE DOP FRESCO</b>	
REFERENZA		Piave Dop fresco	
CODICE PRODOTTO		PIAFR001	
DESCRIZIONE PRODOTTO		<p>Formaggio tradizionale da tavola a pasta cotta, compatta e dura.</p> <p>Nasce in provincia di Belluno, ai confini del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi dove i foraggi, ricchi di infiorescenze attribuiscono al latte particolari caratteristiche organolettiche. Prodotto ancora oggi secondo le antiche regole dell'arte casearia, è un formaggio a pasta cotta, duro. Ha una pasta liscia, chiara e compatta, priva di occhiatura. Il suo sapore è prevalentemente dolce con aromi lattici. Per tutelare i consumatori, il nome del prodotto viene marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato. Per facilitarne la riconoscibilità al momento dell'acquisto, viene inoltre personalizzato con una etichetta in carta seta con l'indicazione della stagionatura, applicata sul piatto. Naturalmente privo di lattosio, conseguenza naturale del tipico processo di fabbricazione con il quale si ottiene il formaggio in questione, questo zucchero naturale del latte viene trasformato dai fermenti lattici, durante la stagionatura, in glucosio e galattosio.</p>	
 <ul style="list-style-type: none"> <li> Prodotti DOP</li> <li> Senza glutine</li> <li> Senza lattosio</li> </ul>			
FORMA E DIMENSIONI		Forma intera cilindrica - Ø 30 cm h. 7,2 cm – peso netto 6.5 kg circa	
INGREDIENTI		<b>LATTE</b> vaccino, sale, caglio	
ALLERGENI		<b>LATTE</b>	
ORIGINE DEL LATTE		Italia	
MODALITA' D'USO		Prodotto Ready to eat	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE		+0°C/+6°C	
SHELF LIFE		60 gg	
UNITA' DI MISURA DI VENDITA		KG – forma intera	
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>			
Crosta		<b>Non edibile.</b> Liscia, tenera, regolare, color paglierino	
Pasta		Liscia, chiara e compatta, priva di occhiatura	
Gusto e sapore		Dolce con aromi lattici	
Stagionatura		Minima 20 gg	
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> (valori medi per 100g di prodotto)			
Energia		1629 kJ / 393 kcal	
Grassi (g)		33	
di cui acidi grassi saturi (g)		22	
Carboidrati (g)		0	
di cui zuccheri (g)		0	
Proteine (g)		24	
Sale (g)		1.6	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*</b>			
<b>Parametro</b>	<b>U.M.</b>	<b>Valori medi su 100 ml di prodotto</b>	<b>Tolleranza</b>
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25 g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile in 25 g	nessuna
E. coli	UFC/g	assente	m=100 M=1000 n=5 c=2
<b>* Riferimenti normativi</b>	Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>			
<b>Parametro</b>	<b>U.M.</b>	<b>Valori medi su 100 ml di prodotto</b>	



Acidità	pH	5,2
Umidità	%	32
Residuo secco	%	65
Grassi sul secco (g)	g	51
Calcio (mg)	mg	700

#### PACKAGING

Confezione - Imballo	Forma nuda con disco di pelure in superficie + foglio di carta larice bianco
Numero di pezzi per imballo	Pz 1
Peso unitario	6.5 kg – peso netto variabile
Modalità di distribuzione/conservazione	+0°C/+6°C in frigo
Data revisione	Rev 01 del 30/08/2024