



SCHEDA TECNICA FORMAGELLA VAL PALOT

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Formagella Val Palot

CODICE PRODOTTO: FRMCO001

La Formagella Val Palot è il più classico dei formaggi da tavola camuni, coniuga da un lato la dolcezza e la freschezza del latte bovino con il sapore della stagionatura caratteristica esaltata dalla lavorazione a crudo.

INGREDIENTI

LATTE VACCINO, caglio, sale, fermenti lattici.

INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI
CONTIENE LATTE

ORIGINE DEL LATTE: **ITALIA**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI (g/100g) DI PRODOTTO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
ENERGIA	KJ 1357
	Kcal 318,58
GRASSI	25,01 g
di cui acidi grassi saturi	14,30 g
CARBOIDRATI	0,58 g
di cui zuccheri	0,13 g
PROTEINE	24,6 g
SALE	1,66 g

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta morbida e compatta, leggermente occhiata

Salatura: in salamoia satura per 5 ore

Stagionatura: circa 15 giorni

Forma: rotonda leggermente convessa

Scalzo: leggermente convesso o dritto di 5 -7 cm – **Larghezza:** 18 cm – **Lunghezza:** 18 cm

Peso medio: 1,5 – 1,8 kg



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** giallo paglierino e/o bianco avorio
Odore: dolce leggermente marcato con la stagionatura
Sapore: acidulo e persistente
Consistenza: compatta e elastica
Crosta: leggermente piumata di bianco, crosta non edibile

SHELF-LIFE CONSIGLIATA

TMC: 60 giorni

CLASSIFICAZIONE (ART. 62 LEGGE 24 MARZO 2012 N.27)

Prodotto deteriorabile

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

Temperatura di conservazione Da 0°C a +6°C
Temperatura di trasporto Da 0°C a +6°C

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Tipo: carta politenata e scatole di cartone
Materiali in accordo con reg. CEE
Codice a BARRE: 2 082 150 _ _ _ _ _ (essendo un prodotto a peso variabile le ultime sei cifre si riferiscono al peso)

RINTRACCIABILITA'

Lotto: ggmmaa
Data di scadenza: gg/mm/aa



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (secondo la normativa in vigore)

Parametro analitico	Valore
Salmonella	Assente in 25 g di prodotto
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g di prodotto
Escherichia coli	Max. 1.000
Coliformi totali	Max. 10.000

RESIDUI

Aflatossine M1: conformi ai limiti di legge