



SCHEDA TECNICA

FROMAGGIO NOSTRANO VAK PALOT (cod.prod. NOST001)

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO NOSTRANO VAL PALOT

Il formaggio Nostrano Val Palot è un formaggio semigrasso a pasta dura prodotto con latte vaccino, prodotto durante tutto l'anno esclusivamente con latte 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 1619
	Kcal 386,95
GRASSI di cui acidi grassi saturi	28,69 g
	15,50 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	0,6 g
	<0,02 g
PROTEINE	32,2 g
SALE	1,73 g
UMIDITA'	34,26
CENERI	4,25

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotta con latte crudo

Salatura: in salamoia satura per 3 giorni

Stagionatura: da 90 giorni

Forma: cilindrica con facce leggermente convesse

Scalzo: diritto di 8-12 cm – **Larghezza:** 32-40 cm – **Lunghezza:** 32-40 cm

Peso medio: 9-16 kg



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: varia da bianco a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura

Odore: persistente

Sapore: delicato, dolce

Consistenza: semidura - dura

Crosta: naturale dal colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito di oliatura, crosta non edibile

SHELF-LIFE CONSIGLIATA

TMC: 180 giorni

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

Prodotto NON 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

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 stabiliti dalla normativa vigente