



SCHEDA TECNICA CAMEMBERT DELL'ALTA LANGA

DENOMINAZIONE PRODOTTO: CAMEMBERT DELL'ALTA LANGA

CODICE PRODOTTO: CAMMI001

INGREDIENTI: LATTE vaccino pastorizzato, LATTE caprino pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, PANNA pastorizzata, sale, caglio.

Paesi di mungitura: Italia (latte vaccino e ovino), Spagna (latte caprino).

Paese di trasformazione: Italia

DESCRIZIONE: formaggio leggermente stagionato a pasta molle, privo di occhiature, con crosta edibile bianca/giallo paglierino, peso 260g circa, forma cilindrica di diametro 11cm circa e altezza 4cm circa. Il prodotto rispetta la normativa vigente nazionale ed UE

CONFEZIONAMENTO: il prodotto è avvolto in una pellicola di polipropilene riportante tutte le diciture di legge ed è chiuso alla base da un bollino adesivo in carta riportante il logo dell'azienda e la data di scadenza. Il materiale dell'imballo rispetta le normative inerenti la migrazione specifica e globale. Il prodotto viene venduto in scatole di polistirolo contenenti 6 pezzi.

SHELF LIFE: 50 giorni dalla data di confezionamento

TABELLA NUTRIZIONALE (valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	Kcal	295
VALORE ENERGETICO	Kjoule	1224
GRASSI TOTALI	g	24
di cui ACIDI GRASSI SATURI	g	22
CARBOIDRATI	g	2,6
di cui ZUCCHERI	g	2,6
PROTEINE	g	18
SALE	g	1,00

DESTINAZIONE D'USO: formaggio da tavola destinato al consumo senza ulteriori trattamenti

CONSERVAZIONE: conservare a +4°/+8° C.

ALLERGENI: latte

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

<i>Escherichia Coli</i>	< 100 UFC/g
<i>Stafilococchi coagulasi +</i>	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25g
<i>Listeria Monocytogenens</i>	assente in 25g
<i>Enterotossine stafilococciche</i>	non rilevabili

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Via Provinciale 17 – Bosia (CN) – IT 01 204 CE