







SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO		PIAVE DOP VECCHIO	
REFERENZA		Piave Dop stag.	
CODICE PRODOTTO		PIAST001	
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 e duro. Ha una pasta compatta di colore giallo paglierino e un sapore intenso e corposo. La stagionatura di 180 giorni gli conferisce delle complessità aromatiche che lo rendono assolutamente unico. Per tutelare i consumatori, il nome del prodotto viene marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato. Viene inoltre personalizzato con un'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.</p>	
 <ul style="list-style-type: none">  Prodotti DOP  Senza glutine  Senza lattosio 			
FORMA E DIMENSIONI		Forma intera cilindrica - Ø 30 cm h. 7,2 cm – peso 6.5 circa	
INGREDIENTI		LATTE , sale, caglio	
ALLERGENI		LATTE -	
ORIGINE DEL LATTE		Italia	
MODALITA' D'USO		Prodotto Ready to eat	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE		+2°C/+14°C	
SHELF LIFE		60gg	
UNITA' DI MISURA DI VENDITA		KG- forma intera	
PROFILO ORGANOLETTICO			
Crosta		Non edibile. Liscia, regolare, color ocra intenso	
Pasta		Compatta di colore giallo paglierino intenso con una leggera e caratteristica sfogliatura	
Gusto e sapore		intenso e corposo, con complessità aromatiche leggermente fruttato	
Stagionatura		Minima 180 gg	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)			
Energia		1846 kJ / 445 kcal	
Grassi (g)		36	
di cui acidi grassi saturi (g)		25	
Carboidrati (g)		0	
di cui zuccheri (g)		0	
Proteine (g)		29	
Sale (g)		1.9	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*			
Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto	Tolleranza
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
* Riferimenti normativi	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.		



CARATTERISTICHE CHIMICHE		
Parametro	U.M.	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	5,2
Umidità	%	29
Residuo secco	%	71
Grassi sul secco (g)	g	51
Calcio (mg)	mg	850
PACKAGING		
Confezione - Imballo	Forma nuda con disco di peleur in superficie + foglio di carta larice bianco	
Numero di pezzi per imballo	Pz 1	
Peso unitario	6.5 kg – peso variabile	
Modalità di distribuzione	+2°C/+14°C	
Modalità di conservazione	+2°C/+14°C	
Data revisione	Rev 01 del 30/08/2024	