



SCHEDA TECNICA NOSTRANO VAL PALOT TENERO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: Form. Nostrano Val Palot tenero

CODICE PRODOTTO: NOSCA001

Il formaggio Latteria vaccino è un formaggio da tavola che si presta bene a ricette che lo prevedono fuso o alla piastra.

INGREDIENTI

LATTE VACCINO, caglio di vitello, fermenti lattici, sale.

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 1.333
	Kcal 318,58
GRASSI	26,2 g
di cui acidi grassi saturi	14,01 g
CARBOIDRATI	0,46 g
di cui zuccheri	0,06 g
PROTEINE	20,91 g
SALE	2,12 g

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta morbida e compatta, leggermente occhiata

Salatura: in salamoia satura per circa 5 -6 giorni

Stagionatura: da circa 60 a 120 giorni

Forma: rotonda leggermente convessa

Scalzo: leggermente convesso o dritto di circa 7-9 cm – **Larghezza:** 30 cm - **Lunghezza:** 30 cm

Peso medio: 8-10 Kg



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Odore: dolce leggermente marcato con la stagionatura

Sapore: acidulo e persistente

Consistenza: morbida e cremosa

Crosta: dura, leggermente piumata di bianco, 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

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

Aflatossina M1: conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente