



## SCHEDA TECNICA SILTER (cod. prod: SILFO001)

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO SILTER DOP

Il Formaggio Silter DOP è un formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto durante tutto l'anno esclusivamente con latte crudo.

### INGREDIENTI

**LATTE VACCINO** scremato solo per affioramento naturale della panna, caglio, sale e fermenti lattici autoctoni.

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	
<b>ENERGIA</b>	<b>KJ 1619</b>
	<b>Kcal 386,94</b>
<b>GRASSI</b> di cui acidi grassi saturi	<b>28,69 g</b>
	<b>15,50 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b> di cui zuccheri	<b>0,6 g</b>
	<b>&lt;0,02 g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>32,2 g</b>
<b>SALE</b>	<b>1,73 g</b>

### DESCRIZIONE ANALITICA

**Tipo:** Formaggio a pasta dura prodotto con latte crudo

**Salatura:** a mano per aspersione del sale secco di media granulometria o in salamoia tra i 4 e 12 giorni

**Stagionatura:** dopo un minimo di 100 giorni

**Forma:** cilindrica con facce leggermente convesse

**Scalzo:** diritto di altezza 8-10 cm recante il marchio all'origine ed il marchio a fuoco – **Larghezza:** 32-42 cm – **Lunghezza:** 32-42 cm

**Peso medio:** 10-16 kg



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino tendente al bruno

**Odore:** intenso

**Sapore:** dolce con note di sapido e/o piccante nei SILTER DOP molto stagionati

**Consistenza:** semidura-dura

**Crosta:** dal colore giallo, 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 stagionatura** Da +7°C a +20°C

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

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

## CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

**Tipo:** carta politenata

Materiali in accordo con Reg. CEE

**Codice a BARRE:** 2 082 156 \_ \_ \_ \_ \_ (essendo un prodotto a peso variabile le ultime sei cifre si riferiscono al peso)

## RINTRACCIABILITA'

**Lotto:** mmaa

**Data di scadenza:** gg/mm/aa

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (secondo la normativa in vigore)

<b>Parametro analitico</b>	<b>Valore</b>
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