

PIAVE DOP MEZZANO -Cod. FITA035-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il latte utilizzato per la produzione di PIAVE proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno e viene prodotto, almeno per l'80%, da razze bovine tipiche della zona di produzione: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana e la Frisona italiana. La pasta è semidura ed abbastanza elastica, compatta, di colore bianco e senza occhiature.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio, conservante **lisozima** (proteina da **uovo**).

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Produttore:	IT N9U62 CE
Trattamento del latte:	pastorizzato
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso, peso 6,5 kg circa. Pasta liscia e compatta di colore giallo paglierino priva di occhiatura, crosta liscia e regolare. Sapore dolce nel mezzano, più fragrante con il proseguito della stagionatura. I suoi aromi ricordano la frutta secca e la noce.
Stagionatura:	circa 60 giorni
Peso:	circa 6 kg (porzionabile)
Periodo di conservazione:	circa 60 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	411 kcal / 1704 kJ
Grassi	34,0 g
di cui saturi	23,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	25,0 g
Sale	1,7 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale: 34 %

MG su SS: 52 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10² UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: non rilevabile

Escherichia coli β -glucuronidasi +: assente

Coliformi totali: < 10² UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Uova e prodotti a base di uova.

Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione: Direzione

