

GOUDA FERMIER -Cod. FFRA152-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

È il formaggio più conosciuto e consumato dei Paesi Bassi, simbolo della cultura casearia olandese che trova le sue radici già nel medioevo. Il nome deriva dall'omonima cittadina che si trova a pochi km da Rotterdam. Prodotto con **latte** vaccino **crudo** è un formaggio grasso a pasta semi-dura. La crosta del formaggio è liscia, asciutta, pulita. La pasta è morbida, di colore avorio-giallo, con leggera occhiatura.

INGREDIENTI

Latte, fermenti lattici (*Lactobacillus lactis*, *Streptococcus thermophilus* subsp. *cremosis*), sale, caglio.
Origine del latte: Paesi Bassi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Paesi Bassi
Produttore:	NL Z0 950 EG
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	fermier
Crosta:	sì, con cera (non edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda da 30 cm di diametro, facce piane e scalzo a schiena di mulo, peso da circa 10 kg. Pasta compatta di colore giallo paglierino. Sapore tipico del gouda, burroso e aromatico.
Stagionatura:	circa 12 mesi
Peso:	circa 10 kg (porzionabile)
Periodo di conservazione:	circa 2 mesi dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	403 kcal / 1688 kJ
Grassi	33,2 g
di cui saturi	19,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,2 g
Sale	2,4 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	37%
Sostanza Secca (SS):	63%
Materia Grassa (MG) assoluta:	33%
MG su SS:	54%
pH	5,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ⁴ UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 10 ³ UFC/g	Coliformi totali: < 10 ³ UFC/g

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

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

