

# LE VINACCE BIANCHE -Cod. FITA111-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

È un formaggio stagionato per 12 mesi in fresche cantine friulane e successivamente messo in botte e ricoperto con vinacce bianche. Affinato, e conseguentemente inebriato di sapore e gusto, questo formaggio friulano a latte vaccino dalla forma classica ma dal gusto unico.

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino, fermenti selezionati, caglio di vitello, sale marino. Trattato in crosta con vinacce di uva bianca (**solfiti**).  
**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Friuli Venezia Giulia
<b>Produttore:</b>	IT X8634 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì, trattata con vinacce di uva bianca (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma cilindrica con diametro da 30 a 35 cm, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso da 10 cm, peso da circa 7 kg. Pasta compatta ed omogenea di colore paglierino carico con occhiatura irregolare di piccola grandezza, crosta liscia e regolare. Sapore saporito, odore lattico e burroso, seguito da fruttato e uva.
<b>Stagionatura:</b>	circa 12 mesi
<b>Peso:</b>	circa 7 kg (porzionabile)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 2 mesi dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	413 kcal / 1714 kJ
<b>Grassi</b>	33,0 g
<b>di cui saturi</b>	24,0 g
<b>Carboidrati</b>	0,0 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	29,0 g
<b>Sale</b>	1,9 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonella spp*: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Staphylococcus coagulasi* +: < 10<sup>3</sup> UFC/g

*Escherichia coli*  $\beta$ -glucuronidasi +: < 10<sup>3</sup> UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>4</sup> UFC/g

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

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

**Anidride solforosa e solfiti.**

**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  
24/06/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

