

APPENZELLER EXTRA - ETICHETTA NERA

-Cod. CH011-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio svizzero di **latte vaccino crudo** prodotto nell'omonimo cantone, dal sapore dolce e aromatico che gli viene conferito dalla spugnatura, fatta nei sei mesi di stagionatura, con una salamoia contenente erbe aromatiche di una ricetta segreta.

INGREDIENTI

Latte, sale, **fermenti lattici**, caglio.

Origine del latte: Svizzera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Svizzera
Produttore:	CH 20 15
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda da 30 cm di diametro, facce piane e scalzo dritto o leggermente convesso, peso netto di 6 kg circa. Pasta di colore giallo paglierino con occhiatura minuta ed rada. Sapore ricco, intenso, ma mai forte, leggermente burroso; odore tipico.
Stagionatura:	circa 6 mesi
Peso:	circa 6 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	400 kcal / 1661 kJ
Grassi	32,8 g
di cui saturi	20,0 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,1 g
Proteine	26,3 g
Sale	1,3 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	34%
Umidità/non grasso:	50%
Sostanza Secca (SS):	66%
Materia Grassa (MG) assoluta:	33%
MG su SS:	48%
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 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ⁴ UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 ³ UFC/g	Coliformi totali: < 10 ⁴ UFC/g
Tossine stafilococciche: non rilevate in 25 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

