

# BASAJO SUPERIOR -Cod. FITA135-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio erborinato a pasta cremosa di **latte crudo** ovino, affinato in pregiato vino passito bianco. Impatto gustativo di grande complessità e piacevolezza. Porta in sé tutti gli aromi essenziali del passito, il sentore di frutta fresca ma anche di miele, albicocca, uva bianca e fichi non trascurando una piacevole nota alcolica. Gusto unico fondente in bocca.

## INGREDIENTI

**Latte crudo** ovino, sale, caglio, fermenti lattici, *Penicillium roqueforti*. **Vino passito bianco (solfiti)**(min 1,9%), uva cilena disidratata (uva cilena, olio di semi di girasole, **E220**)(min. 0,1%) in crosta.

**Origine del latte:** Paesi UE.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Veneto
<b>Produttore:</b>	IT 05 294 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	crudo
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì (edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	mezza forma rotonda con diametro da 25 cm circa, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso, peso da 1,5 kg. Pasta erborinata di colore leggermente paglierino con occhiatura sparsa di piccola grandezza, crosta trattata con vino passito bianco ed uva cilena disidratata.
<b>Stagionatura:</b>	circa 30 giorni
<b>Peso:</b>	circa 3 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 6 mesi dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +4°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	366 kcal / 1513 kJ
<b>Grassi</b>	33,0 g
<b>di cui saturi</b>	21,0 g
<b>Carboidrati</b>	3,9 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,9 g
<b>Proteine</b>	14,0 g
<b>Sale</b>	1,8 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>2</sup> UFC/g

*Escherichia coli* β-glucuronidasi +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>3</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  
27/04/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

