

# BLU '61 -Cod. FITA141-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio erborinato di latte vaccino pastorizzato a pasta morbida affinato in Vino Raboso Passito Veneto IGT e mirtilli rossi. La sua pasta si presenta cremosa, con una diffusa presenza di venature di colore blu dovute all'erborinatura. La crosta, assolutamente edibile, è di colore violaceo scuro per l'affinamento con il vino Raboso.

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, fermenti di affinamento, caglio. Cranberries essiccati (cranberries, zucchero, olio di girasole)(min. 4%), **vino "Raboso Passito IGT" (solfiti)** 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>	Pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì (edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma rotonda con diametro da 25 cm circa, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso, peso da 3 kg. Pasta erborinata di colore leggermente paglierino con occhiatura sparsa di piccola grandezza, crosta trattata con vino "Raboso Passito IGT" e cranberries. Sapore ben bilanciato, la piccantezza del formaggio erborinato viene ben contrastata del sapore dolce del vino e dei cranberries.
<b>Stagionatura:</b>	circa 2 mesi
<b>Peso:</b>	circa 3 kg (fisso)
<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>	369 kcal / 1529 kJ
<b>Grassi</b>	31,0 g
<b>di cui saturi</b>	23,0 g
<b>Carboidrati</b>	1,7 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,1 g
<b>Proteine</b>	20,0 g
<b>Sale</b>	2,0 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*  $\beta$ -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

