

EUGANEO -Cod. FITA129-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Prodotto con latte misto vaccino e di pecora da bestiame che pascola nel territorio dei colli Euganei, a sud ovest della provincia di Padova. I Colli Euganei sono piccole isolette, con intorno una grande area pianeggiante: la pianura padana. L'altezza dei nostri colli oscilla tra i 400 ed i 500 metri, il più alto tra essi è il Monte Venda che supera di poco i 600 metri e per tale motivo può essere chiamato "Monte".

INGREDIENTI

Latte vaccino, **latte** ovino, sale, caglio, fermenti lattici.

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Produttore:	IT Q802J CE
Trattamento del latte:	Pastorizzato
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda con diametro di circa 20 cm e peso di circa 4 kg. La crosta è liscia, di colore grigio giallognola, leggermente untuosa. La pasta è di color giallo paglierino con una occhiatura rada, e sprigiona un intenso profumo di latte di pecora, con note di erbe aromatiche selvatiche.
Stagionatura:	circa 2 mesi
Peso:	circa 4 kg (fisso)
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	374 kcal / 1552 kJ
Grassi	31,0 g
di cui saturi	23,0 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	23,0 g
Sale	1,3 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale: 45 %
MG su SS: 45%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli β-glucuronidasi</i> +: < 10 ² 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
24/06/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

