

Fontina DOP -Alpeggio-

-Cod FITA033-

Origine: **Italia** Regione: - **Valle d'Aosta**

1- Descrizione generale del prodotto

E' il formaggio valdostano per antonomasia, prodotto con latte vaccino fresco, rigorosamente crudo e di una sola mungitura. Pasta morbida, grassa e fondente con una leggera occhiatura di colore giallo intenso.

2- Ingredienti

Latte vaccino crudo, sale e caglio

3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Tipologia di formaggio: grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione
- Caratteristiche della pasta: elastica e morbida in relazione al periodo di produzione, occhiatura dispersa nella forma, colore dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso.
- Sapore: dolce e delicato.
- Peso: ca. 7,5 ÷ 11,0 kg forma rotonda tipicamente appiattita Ø 35 ÷ 40 cm con scalzo ca. 7÷10 cm

4- Caratteristiche chimiche

Umidità: 40,0 %

Magnesio: 30 mg/100g

Sale Cloruro di sodio: 1,6 g/100 g di prodotto

Calcio: 0,7 g/100g

5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,

Stafilococcus : <100 u.f.c./g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Escherichia coli: <10 u.f.c./g

Coliformi totali: <1000 u.f.c./g

6- OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di prodotti geneticamente modificati

7- Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico: 357 Kcal 1481 Kj

Proteine: 25,0%

Grasso: 28,0%

Materia grassa s.s : 45,0%



8- Ingredienti allergenici (reg. UE n. 1169/2011))

Lista degli allergeni	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si	si
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare cross contamination.

9- Modalità di Imballaggio

Confezionato intero: su foglio cerato

Porzionato: confezionato in sacchetti di plastica per sottovuoto

Imballo finale: scatole di cartone

10- Modalità di consegna e di Conservazione

Trasporto: tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata: +2 ÷ 6°C

Vendita: forma intera o porzionato in ½ o ¼ di forma

Modalità e temperatura di conservazione: conservare in frigo a T° da +2°C a +6°C

Shelf-life: 40 giorni per i prodotto porzionato

Emissione: responsabile HACCP

Verifica ed approvazione : Direzione

