

# MORBIER AOP -Cod. FFRA131-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Formaggio a **latte crudo** e pasta pressata e crosta naturale, spazzolata. Il centro della forma è segnato da una striatura orizzontale di carbone vegetale. Crosta sottile di un colore che va dal grigio chiaro al beige. La pasta, di colore avorio o giallo pallido, ha un gusto schietto, una consistenza morbida e burrosa, tra l'asciutto e il pastoso. Presenta piccole occhiature di forma omogenea. Adatto per le fondute.

## INGREDIENTI

**Latte crudo**, sale, caglio, **fermenti lattici**, E153.

**Origine del latte:** Francia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Francia; Regione: Franche Comté
<b>Produttore:</b>	FR 25 041 001 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	crudo
<b>Certificazioni:</b>	AOP 
<b>Crosta:</b>	sì, lavata (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma rotonda da circa 6 kg, pasta morbida di colore paglierino intenso e con occhiatura piccola e rada, particolare la sottile linea nera che taglia trasversalmente il formaggio, si tratta di carbone vegetale. Crosta lavata di colore arancione. Sapore intenso, burroso tra l'asciutto ed il pastoso.
<b>Stagionatura:</b>	circa 60 giorni
<b>Peso:</b>	circa 6 kg (porzionabile)
<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>	357 kcal / 1481 kJ
<b>Grassi</b>	29,0 g
<b>di cui saturi</b>	20,0 g
<b>Carboidrati</b>	1,0 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,0 g
<b>Proteine</b>	23,0 g
<b>Sale</b>	1,3 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	45%
Umidità/non grasso:	64%
Sostanza Secca (SS):	55%
Materia Grassa (MG) assoluta:	29%
MG su SS:	50%
pH	5,8

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 <sup>4</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 <sup>3</sup> UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>4</sup> 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

