

LIVAROT AOP PETIT -Cod. FFRA096-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


È un formaggio di fattoria, dalla pasta molle con sapore deciso e forte odore di terra. Servito a fine pasto ma eccellente anche con l'aperitivo. La crosta di un colore rosso-bruno presenta la brillantezza di una terracotta verniciata. Da novembre a giugno il suo periodo migliore.

INGREDIENTI

Latte, sale, fermenti lattici, caglio, E160b (ii).

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Normandie
Produttore:	FR 14 371 001 CE
Trattamento del latte:	pastorizzato
Certificazioni:	AOP 
Crosta:	sì, lavata e trattata con E160b (ii) (edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda da circa 8 cm di diametro, pasta molle e burrosa di colore giallo paglierino; crosta arancione, lavata. Sapore intenso, deciso senza essere forte e il suo odore è tipico, ben connotato dei formaggi a crosta lavata.
Stagionatura:	circa 21 giorni
Peso:	circa 270 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 30 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	294 kcal / 1222 kJ
Grassi	22,0 g
di cui saturi	15,0 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	24,0 g
Sale	1,6 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	53%
Umidità/non grasso:	68%
Sostanza Secca (SS):	47%
Materia Grassa (MG) assoluta:	22%
MG su SS:	40%
pH	5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

