

REBLOCHON DE SAVOIE AOP -Cod. FFRA135-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Formaggio a pasta molle di colore giallo, omogenea, leggermente salata e pressata, molto grassa, di forma rotonda 14 cm di diametro e 3,5 cm di altezza. Sapore delicato con sentore di nocciola. Servito con patate bollite esprime al meglio la sua personalità.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, caglio, **fermenti lattici**. Trattato in crosta con carotene.

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Auvergne
Produttore:	FR 74 280 050 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	AOP 
Crosta:	sì, lavata (edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda da circa 14 cm di diametro e 600 g di peso. Pasta di colore bianco, morbida e sottile crosta lavata bianca di color arancione. Sapore delicato, ma intenso, aromatico del latte crudo. Odore intenso di crosta lavata.
Stagionatura:	circa 21 giorni
Peso:	circa 600 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 35 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	328 kcal / 1360 kJ
Grassi	27,4 g
di cui saturi	18,8 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	19,9 g
Sale	1,2 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	50%
Umidità/non grasso:	69%
Sostanza Secca (SS):	50%
Materia Grassa (MG) assoluta:	27%
MG su SS:	50%

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 ⁴ UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 10 ³ UFC/g	Coliformi totali: < 10 ⁴ 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

