

Roquefort

-Cod. FFRA140-

Origine: **Francia** Regione: - **Aveyron**- Produttore : **FR 12 203 023 CE**

1- Descrizione generale del prodotto

Formaggio a latte crudo di pecora, crosta naturale, pasta omogenea, bianca, liscia, grassa, erborinata, con venature blu-verdi uniformi. E' importante gustarlo a temperatura ambiente come tutti i formaggi. Sopra un'insalata di frutta con due gocce di aceto balsamico forma un connubio intrigante di sapori

2- Ingredienti

Latte di pecora crudo, sale e caglio

3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Tipologia di formaggio: erborinato
- Caratteristiche della pasta: cruda compatta
- Sapore: aromatico, cremoso in bocca lascia un sapore forte di muffa e di sale.
- Colore: colore bianco avorio con occhiature erborinate
- Peso: ca. 1,5 kg ½ forma rotonda con scalzo ca. 8 cm
- Crosta: naturale edibile

4- Caratteristiche chimiche

Umidità: n.d.

Sale: n.d.

pH medio n.d.

Sodio: n.d.

Calcio: n.d.

5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

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

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

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

6- OGM

n.d.

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

Valore energetico: 357 Kcal 1481 Kj

Glucidi: n.d.

Proteine: 20,0%

Materia grassa s.s : 52,0%



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 consegna e di Conservazione

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

Vendita: ½ mezza forma sottovuoto

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

Shelf-life: 30 giorni dalla spedizione.

Emissione: responsabile HACCP

Verifica ed approvazione : Direzione

