

Paglina in Scatola di Balsa

-Cod. FITA070-



Origine: **Italia** Regione: - **Piemonte**

1- Descrizione generale del prodotto

Formaggio di latte vaccino, a crosta leggermente "fiorita" o "muffettata" per la tipica presenza di muffe nobili di colore bianco e con i tipici segni di "rigatura" derivati dalle griglie di stagionatura. La pasta è bianca o bianco-avorio, morbida, di norma senza occhiature diffuse; nelle stagionature più protratte tende a diventare più cremosa. Sapore delicato di dolce di latte e panna, con richiami al buon sentore di sottobosco derivato dalla presenza delle muffe nobili in superficie.

2- Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, latte di pecora, crema di latte, sale, caglio,

3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Tipologia di formaggio: formaggio da tavola
- Caratteristiche della pasta: morbida, compatta, ma al contempo cremosa e lucida
- Sapore: delicato al palato
- Peso: 200 gr ca

4- Caratteristiche chimiche

Umidità: 52%

5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g

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

Listeria Monocytogenes: assente in 25 g

Escherichia coli: <100 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: 332 Kcal 1377 Kj

Proteine: 21,0%

Materia grassa t.q: 26,0 %

Materia grassa s.s: 63,58%



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 di forma

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

Emissione: responsabile HACCP

Verifica ed approvazione : Direzione

