

Sage Derby

-Cod. GB004-

Origine: **Inghilterra** Regione: - **LONGRIDGE** Produttore : **UK RV002M EC**

1- Descrizione generale del prodotto

Il **Sage Derby** è un formaggio inglese di latte vaccino a pasta dura prodotto **caglio vegetale** e aromatizzato alla salvia. Il colore verde del formaggio è dato infatti dal contenuto di salvia e altre verdure e/o erbe, come spinaci aggiunte in fase di lavorazione per ottenere l'effetto marmoreo. Le prime produzioni di Derby alla salvia risalgono al diciassettesimo secolo in Inghilterra, quando veniva preparato solo durante il Natale. A quel tempo l'aggiunta di foglie di salvia alla cagliata non veniva fatta per il look o per il sapore ma semplicemente perché credevano che la salvia avesse grandi proprietà terapeutiche. Oggi la salvia è usata in infusione come rimedio a disordini epatici, a sindromi depressive, a faringiti ed a laringiti. Il sapore è dolce con un delicato aroma di salvia.

2- Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, salvia 0,2% , sale marino, estratto di spinaci 0,03% e caglio VEGETALE

3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Caratteristiche della pasta: morbida
- Colore della pasta: a macchie effetto marmoreo giallo verde
- Sapore: delicato di salvia
- Peso: ca. 2,0 kg forma mezzaluna con scalzo di ca. 10 cm confezionato sottovuoto in atmosfera protettiva.
- Crosta: edibile
- Stagionatura: 4 ÷ 5mesi

4- Caratteristiche chimiche

Umidità: 39%

Sale Cloruro di sodio: 1,4 ÷ 2,0 g/100g

pH : 5 ÷ 6

5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 100.000 u.f.c. /g

Stafylococcus Aureus : <20 u.f.c./g

Escherichia coli: <100 u.f.c./g

Coliformi totali: <10.000 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: 422 kcal 1752 kj

Lipidi: 35,0%

Glucidi: 3,0 %

Proteine: 24,0%

Materia grassa s.s : 48,0 ÷ 56,0 %



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

9- Modalità di Imballaggio

Confezionato: mezzaluna in atmosfera protettiva

Porzionato: NO

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: mezzaluna, confezione originale integra.

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

Shelf-life: 45 giorni dalla spedizione

Emissione: responsabile HACCP

Verifica ed approvazione : Direzione

