

Croda Rossa

-cod.FITA004-

Origine: **Italia** Regione: - **Veneto** Produttore : **IT 05 114 CE**

1- Descrizione generale del prodotto

Formaggio prodotto nelle montagne bellunesi con il latte crudo delle due mungiture giornaliere della mucca pezzata rossa. Il nome ricorda sia la provenienza del latte che la montagna di Cortina che si colora di rosso al mattino ed al tramonto quando il sole si specchia sulla sua facciata. La pasta è di colore leggermente paglierino con occhiatura ad occhio di pernice. Stagionato in un ambiente che riproduce l'ecosistema di una grotta naturale favorendo la formazione di muffe naturali sulla crosta... i profumi ed i sapori di una volta. .

2- Ingredienti

Latte vaccino crudo, sale marino e caglio

3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Caratteristiche della pasta: semi dura
- Colore della pasta: bianco avorio, morbida ed elastica con occhiatura irregolare
- Sapore: delicato con forti note di latte
- Peso: 8 ÷ 9 kg forma rotonda Ø 32 ÷ 36 cm scalzo 7 ÷ 9 cm
- Crosta: non edibile
- Stagionatura: 90 ÷ 120 giorni

4- Caratteristiche chimiche

Umidità: 52%
pH : n.a.

Sale Cloruro di sodio: n.a.

5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,
Stafilococcus Aureus : <20 u.f.c./gListeria monocytogenes: assente in 25 g
Escherichia coli: <10 u.f.c./gLieviti e Muffe: < 10.000 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: 416 kcal 1768 kj
Proteine: 30,0%

Lipidi: 34,0%

Glucidi: 0,5%
Materia grassa s.s : 42%

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

9- Modalità di Imballaggio

Confezionato intero: avvolto in carta alimentare cerata

Porzionato: SI sotto vuoto

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 ¼ di forma

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

