

# Giallo Blu

-Cod FITA058-

Origine: **Italia** Regione: - **Veneto**

## 1- Descrizione generale del prodotto

Formaggio erborinato a pasta morbida prodotto con latte vaccino intero a cui vengono aggiunti fermenti lattici, penicillium roqueforti, zafferano, caglio e sale. Per ottenere un'erborinatura ottimale si forano le facce in fase di affinamento. La pasta è morbida di colore giallo intenso per la presenza dello zafferano, l'occhiatura è minima con un'erborinatura blu tendente al grigio verde. Ha un gusto delicato, con modesta nota di zafferano e un leggero retrogusto amarognolo. Abbinamento ideale con confetture dolci e vini passiti.

## 2- Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato intero, fermenti lattici, caglio, sale, Penicillium Roqueforti, zafferano.

## 3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Tipologia di formaggio: erborinato a pasta morbida
- Caratteristiche della pasta: burrosa
- Sapore: dolce e delicato
- Peso: ca. 2,5 kg forma rotonda tipicamente appiattita Ø 16 ±20 cm con scalzo ca. 8±10 cm
- Crosta: non edibile

## 4- Caratteristiche chimiche

Umidità: 37,2 %

Sale Cloruro di sodio: 1,6 g/100 g di prodotto

## 5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Stafylococcus : &lt;100 u.f.c./g

Escherichia coli: &lt;10 u.f.c./g

Coliformi totali: &lt;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: 348 Kcal 1457 Kj

Grasso: 31,2%

Carboidrati: 0,1%

Proteine: 26,6%

Materia grassa s.s : 49,7%



## 8- Ingredienti allergenici ( reg. UE n. 1169/2011)

<b>Lista degli allergeni</b>	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
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	<b>si</b>	<b>si</b>
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

**Shelf-life:** 40 giorni per il prodotto porzionato

**Emissione:** responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione :** Direzione

