

# Focobon

SCHEDA DI PRODOTTO  
ALLEGATO AL MANUALE DI  
AUTOCONTROLLO IGIENICO



Cooperativa Agordino Latteria di Vallata  
Società Agricola Cooperativa  
Via Toccol, 61 - 32021 Agordo (BL)  
Tel. 0437640947 Fax. 0437641049  
P.IVA e C.F. 00694120254  
Caseificio Via Tissi 32021 Agordo (BL)  
cooperativaagordino@gmail.com  
www.latteriadivallata.com



## DESCRIZIONE:

Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte crudo.

## ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

## INGREDIENTI:

Latte crudo, caglio, sale.

## CARATTERISTICHE

Forma: Cilindrica  
Dimensioni: (medie) altezza: 10- 12 cm  
diametro cm 26.  
Peso: medio circa 5 Kg  
Colore della pasta: paglierino  
Occhiatura: irregolare e diffusa

## CONSERVAZIONE:

Venduto dopo stagionatura di almeno 60 gg,  
conservato a temperatura < 14° C

## TMC:

Non definita all'origine

IT CE  
05/410

Valori nutrizionali medi per 100 gr di prodotto		
Energia	kcal 406 / kj 1684	
Grassi	gr	34.00
di cui grassi saturi	gr	23.60
Carboidrati	gr	0.69
di cui zuccheri	gr	0.69
Proteine (da calcolo:azoto x 6.25)	gr	24.38
Cloruro di sodio	gr	2.95



### Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Latte e prodotti a base di latte  
(compreso il lattosio)

### Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente in 25 gr