

Medan de na olta

SCHEDA DI PRODOTTO
ALLEGATO AL MANUALE DI
AUTOCONTROLLO IGIENICO



Cooperativa Agordino Lattoria 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 termizzato .

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

INGREDIENTI:

Latte termizzato, caglio, sale.

CARATTERISTICHE

Forma: Cilindrica
Dimensioni: (medie) altezza: 10- 12 cm
diametro cm 25.
Peso: medio circa 4,8 Kg
Colore della pasta: paglierino
Occhiatura: pressoché assente

CONSERVAZIONE:

Venduto dopo stagionatura di almeno 90 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 427 / kj 1770	
Grassi	gr	36.00
di cui grassi saturi	gr	26.07
Carboidrati	gr	Inf a 0.01
di cui zuccheri	gr	Inf a 0.01
Proteine (da calcolo:azoto x 6.25)	gr	25.79
Cloruro di sodio	gr	2.15



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