

Spres

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 pastorizzato .

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

INGREDIENTI:

Latte pastorizzato, caglio, sale.

CARATTERISTICHE

Forma: Cilindrica

Dimensioni: (medie) altezza: 10- 12 cm
diametro cm 27.

Peso: medio circa 5 Kg

Colore della pasta: chiaro tendente al paglierno

Occhiatura: diffusa

CONSERVAZIONE:

Venduto dopo stagionatura di almeno 40 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 376 / kj 1559	
Grassi	gr	31.00
di cui grassi saturi	gr	22.06
Carboidrati	gr	0.84
di cui zuccheri	gr	0.84
Proteine (da calcolo:azoto x 6.25)	gr	23.41
Cloruro di sodio	gr	1.80



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