

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

<i>DATI GENERALI</i>	<i>Denominazione di vendita</i>	FORMAGGIO FIOR DI CAVALESE ALL'ERBA CIPOLLINA
	<i>Produttore</i>	Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese SCA IT 42 11 CE
	<i>Codice Articolo</i>	1416
<i>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</i>	Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato. Forma cilindrica. Crosta sottile e biancastra. Pasta compatta color bianco o giallo paglierino, occhiatura quasi inesistente. Sapore leggermente dolce, con sentore di erba cipollina.	
<i>INGREDIENTI</i>	Latte , erba cipollina, sale, caglio.	
<i>INDICAZIONI PER IL CONSUMO</i>	Crosta edibile	
	<i>Allergeni</i>	LATTE
<i>REQUISITI CHIMICO-FISICI</i>	<i>Stagionatura</i>	Pochi giorni
<i>REQUISITI MICROBIOLOGICI</i>	<i>E. Coli</i>	< 100 UFC/g
	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	<i>Stafilococchi coagulasi-pos.</i>	< 100 UFC/g
<i>TMC (Termine minimo di conservazione)</i>	90 gg a 0-8 °C	
<i>TRASPORTO</i>	Mantenimento della catena del freddo	
<i>RIFERIMENTI LEGISLATIVI</i>	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.; Reg. CE 853/2004 e s.m.i.; Reg. CE 854/2003 e s.m.i.; D.L. 109/92 e s.m.i.; Reg. UE 1169/2011.	