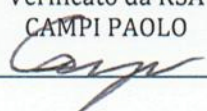


SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	FORMAGGIO MINI FORMAE VAL DI FIEMME
	Produttore	Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese SCA IT 42 11 CE
	Codice Articolo	1216
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte crudo della provincia di Trento e zone limitrofe. Forma cilindrica. Crosta semidura, sottile. Pasta compatta di colore bianco/giallo chiaro e consistenza tenera e pastosa, con occhiatura leggera e diffusa. Sapore dolce.	
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio.	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Crosta edibile	
	Allergeni	LATTE
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Stagionatura	Maggiore di 60 giorni
REQUISITI MICROBIOLOGICI	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Stafilococchi coagulasi-pos.	< 10000 UFC/g
TMC (Termine minimo di conservazione)	90 gg a 0-8 °C	
TRASPORTO	Mantenimento della catena del freddo	
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	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.	

Verificato da RSA
CAMPI PAOLO



Approvato dal Presidente
TRUFFEL SAVERIO

