

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	FORMAGGIO FIOR DI CAVALESE AL PEPERONCINO
	Produttore	Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese SCA IT 42 11 CE
	Codice Articolo	1417
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte vaccino pastorizzato. Forma cilindrica. Crosta sottile e biancastra. Pasta compatta color bianco o giallo paglierino, occhiatura quasi inesistente. Sapore leggermente piccante.	
INGREDIENTI	Latte, peperoncino, sale, caglio.	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Crosta edibile	
	Allergeni	LATTE
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Stagionatura	Pochi giorni
REQUISITI MICROBIOLOGICI	E. Coli	< 100 UFC/g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Stafilococchi coagulasi-pos.	< 100 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.	