

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	FORMAGGIO FORMAE VAL DI FIEMME STAGIONATO ½ FORMA
	Produttore	Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese SCA IT 42 11 CE
	Codice Articolo	1211
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte crudo della provincia di Trento e zone limitrofe. Forma cilindrica. Crosta lavata rugosa, untuosa, color giallo oca, marrone chiaro o rossiccio. Pasta semicotta, semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro, con occhiatura sparsa e irregolare. Sapore dolce e deciso.	
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio.	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Crosta edibile	
	Allergeni	LATTE
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Stagionatura	Maggiore di 90 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.	