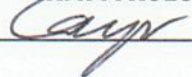


SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	FORMAGGIO FORMAE VAL DI FIEMME STAGIONATO FORMA INTERA
	Produttore	Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese SCA IT 42 11 CE
	Codice Articolo	1210
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.	

Verificato da RSA
CAMPI PAOLO



Approvato dal Presidente
FRATEL SAVIENO

