

## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	<b>FORMAGGIO CAPRINO CAVALESE STAGIONATO</b>
	Produttore	<b>Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese SCA IT 42 11 CE</b>
	Codice Articolo	<b>1310</b>
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte crudo di capra della provincia di Trento e zone limitrofe. Forma cilindrica. Crosta rossiccia e rugosa, pasta compatta con occhiatura lieve e consistenza compatta. Sapore intenso tipico dei formaggi prodotti con latte di capra.	
INGREDIENTI	<b>Latte</b> , sale, caglio.	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Crosta edibile	
	Allergeni	<b>LATTE</b>
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.	