

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DATI GENERALI	<i>Denominazione di vendita</i>	FORMAGGIO MISTO CAPRA ½ FORMA
	<i>Produttore</i>	Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese SCA IT 42 11 CE
	<i>Codice Articolo</i>	1321
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con l'utilizzo di latte sia vaccino che caprino crudo. Forma cilindrica. Crosta rossiccia e dura, pasta compatta con occhiatura lieve e diffusa e consistenza tenera e pastosa. Sapore leggermente intenso, tendente al piccante in caso di stagionatura prolungata.	
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio.	
INDICAZIONI PER IL CONSUMO	Crosta edibile	
	<i>Allergeni</i>	LATTE
REQUISITI CHIMICO-FISICI	<i>Stagionatura</i>	Maggiore di 60 giorni
REQUISITI MICROBIOLOGICI	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	<i>Stafilococchi coagulasi-pos.</i>	< 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.	