

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>DATI GENERALI</b>	<i>Denominazione di vendita</i>	<b>FORMAGGIO MISTO CAPRA FORMA INTERA</b>
	<i>Produttore</i>	<b>Caseificio Sociale "Val di Fiemme" Cavalese SCA IT 42 11 CE</b>
	<i>Codice Articolo</i>	<b>1320</b>
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	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.	
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte, sale, caglio.</b>	
<b>INDICAZIONI PER IL CONSUMO</b>	Crosta edibile	
	<i>Allergeni</i>	<b>LATTE</b>
<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b>	<i>Stagionatura</i>	Maggiore di 60 giorni
<b>REQUISITI MICROBIOLOGICI</b>	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
	<i>Stafilococchi coagulasi-pos.</i>	< 10000 UFC/g
<b>TMC (Termine minimo di conservazione)</b>	90 gg a 0-8 °C	
<b>TRASPORTO</b>	Mantenimento della catena del freddo	
<b>RIFERIMENTI LEGISLATIVI</b>	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.	