

PRODOTTO: FORMAGGIO STICA VAL DI FASSA

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPO E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO FORMAGGIO STICA VAL DI FASSA

CODICE PRODOTTO 1315

SEDE UNITA' PRODUTTIVA: POZZA DI FASSA – STRADA DOLOMITES, 233 -

BOLLO CE: CE IT H7083

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA: **LATTE PASTORIZZATO** **LE PAROLE SOTTOLINEATE IN GRASSETTO CONTENGONO ALLERGENI**

INGREDIENTI/COADIUVANTI TECNOLOGICI: CAGLIO DI VITELLO – LATTOINNESTO - SALE

DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE: LATTE INTERO DELLA MATTINA E DELLA SERA FILTRATO, PASTORIZZAZIONE > 72°C PER 3 MINUTI, INVIO DEL LATTE IN POLIVALENTE, AGGIUNTA LATTEINNESTO , AGGIUNTA CAGLIO, COAGULAZIONE, SPINATURA, COTTURA, ESTRAZIONE E MESSA IN STAMPI, SALATURA, STAGIONATURA.

DURATA STAGIONATURA: 20 GIORNI.

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: IN MAGAZZINO

TEMPERATURA: 10 – 15°

MODALITA' DI TRASPORTO: CAMION FRIGO

TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE: 180 GIORNI

PARAMETRI MERCEOLOGICI

ASPETTO ESTERIORE	FORMA PARALLELEPIPEDO
DIMENSIONE	LA FORMA E' LUNGA CIRCA 32 cm, ALTA 15 cm E LARGA 12 cm
CROSTA	CROSTA LEGGERMENTE RUVIDA COPERTA DA UNA LEGGERA MUFFA
ASPETTO DELLA PASTA	PASTA BIANCA O LEGGERMENTE PAGLIERINA
OCCHIATURA	MARCATA E IRREGOLARE
CONSISTENZA	MORBIDA

VERIFICATO DA: R.S.A.
DECRESTINA PETER

APPROVATO DAL PRESIDENTE
BRUNEL PAOLO