

PRODOTTO: FORMAGGIO DOLOMITES A L.C.

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

TIPO E DENOMINAZIONE DI PRODOTTO FORMAGGIO DOLOMITES A L.C.

CODICE PRODOTTO 1206

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

BOLLO CE: CE IT H7083

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO

MATERIA PRIMA: **LATTE CRUDO** **LE PAROLE SOTTILENATE IN GRASSETTO CONTENGONO ALLERGENI**

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

DATI PRODUTTIVI

LAVORAZIONE: LATTE INTERO DELLA MATTINA E DELLA SERA FILTRATO, PRERISCALDAMENTO TRAMITE SCAMBIATORE DI CALORE A PIASTRE, INVIO DEL LATTE IN POLIVALENTE, AGGIUNTA LATTOINNESTO, AGGIUNTA CAGLIO, COAGULAZIONE, SPINATURA, COTTURA, ESTRAZIONE GIACENZA SU TAVOLA DI PRESSATURA, MESSA IN FASCERA, PRESSATURA, SALATURA, STAGIONATURA.

DURATA STAGIONATURA : MINIMO 60 GIORNI.

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: IN MAGAZZINO

TEMPERATURA: 10 – 15°

MODALITA' DI TRASPORTO: CAMION FRIGO O VEICOLO COIBENTATO.

TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE: 2 ANNI

PARAMETRI MERCEOLOGICI

ASPETTO ESTERIORE	FORMA CILINDRICA, SCALZO DIRITTO O LEGGERMENTE CONVESSO
DIMENSIONE	DIAMETRO DI CIRCA 35 - 40 cm. ALTEZZA DI 9 – 12 cm.
CROSTA	E' DURA E RUVIDA, SPESSA 2-3 mm DI COLORE GIALLO-ROSSO
ASPETTO DELLA PASTA	INTERA E GOMMOSA
OCCHIATURA	OCCHIATURA SPARSA
CONSISTENZA	SI TAGLIA CON UN COLTELLO

VERIFICATO DA: R.S.A.
DECRESTINA PETER

APPROVATO DAL PRESIDENTE
BRUNEL PAOLO