



TALEGGIO

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

Caratteristiche organolettiche

- **Aspetto:** crosta rugosa di colore rosa naturale più o meno accentuato; pasta di colore bianco paglierino
- **Al tatto:** consistenza più morbida sotto la crosta e alla fine dell'affinazione, più friabile al centro.
- **Odore:** odore penetrante, intenso, caratteristico.
- **Gusto:** sapore dolce e morbido, leggermente acidulo, talvolta con un retrogusto di tartufo.

- **Ingredienti:** latte (95,96%), fermento (1%), caglio (0,04%), sale (3%).

Valori nutrizionali medi in 100 grammi di prodotto:

Proteine (g)	19
Lipidi (g)	26
di cui:	
saturi (g)	16,8
monoinsaturi (g)	8,47
polinsaturi (g)	0,93
Colesterolo (mg)	90
Carboidrati (g)	0,9
di cui:	
zuccheri solubili (g)	0,9
amido (g)	0
Fibra totale (g)	0
Ca (mg)	433
K (mg)	89
Na (mg)	873
Fe (mg)	0,1
P (mg)	328
Vitamina A (µg)	482
Vitamina B1 (mg)	0
Vitamina B2 (mg)	0,22
Niacina (mg)	0
Vitamina C (mg)	0
Vitamina E (mg)	0,62
Valore energetico	315 Kcal – 1319 Kj

Caratteristiche chimiche medie

Umidità (%)	51,8
Sostanza secca (%)	48,2
Grasso sul secco (%)	54
Cloruro di sodio (%)	3,60



Parametri microbiologici- Limiti di accettabilità (Reg. Ce 2073/05):

TIPO DI GERME	VALORI	
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g n=5 c=0	
Staphilococcus aureus	m=100 n=5	M=1000 c=2
Escherichia coli	m=100 n=5	M=1000 c=2

n= numero di unità di campionamento da esaminare

c= numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato

Periodo di stagionatura: 30 giorni minimo

- **OGM:**

il taleggio non contiene ingredienti, additivi, aromi, costituiti o derivanti da OGM e non è sottoposto a etichettatura OGM in conformità ai regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003

- **Allergeni:**

Cereali contenenti glutine e derivati	Assente
Crostacei e derivati	Assente
Molluschi e derivati	Assente
Uova e derivati	Assente
Pesce e derivati	Assente
Arachidi e derivati	Assente
Soia e derivati	Assente
Latte e derivati	PRESENTE
Frutta a guscio	Assente
Sedano e derivati	Assente
Senape e derivati	Assente
Sesamo e derivati	Assente
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg	Assente
Lupino e prodotti e base di lupino	Assente