

COOPERATIVA VAL PALOT SOC. AGR. A.R.L BOLLO CE IT 03 1824 CE Via Nazionale, 1 25055 Pisogne (Brescia) Telefono e Fax 0364 899072	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO GRAFFIO
Edizione 01 del 17.05.2016	

INGREDIENTI

LATTE vaccino, caglio di vitello, fermenti lattici, sale.

INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI
CONTIENE LATTE

SCHEDA PRODOTTO VALORI NUTRIZIONALI MEDI (g/100g)

	Valori medi per 100g di prodotto
ENERGIA Kj	1586
ENERGIA KCal	379
Grassi g	27,40
Di cui ACIDI GRASSI SATURI g	17,53
Carboidrati g	2,66
Di cui ZUCCHERI g	
Proteine g	30,42
Sale g	1,37

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta morbida e compatta, leggermente occhiata

Salatura: in salamoia satura per 12 ore

Stagionatura: circa 15 giorni

Forma: rotonda leggermente convessa

Scalzo: leggermente convesso o dritto di 4 cm -5 cm – **Diametro:** cm 20

Peso medio: 1,5 – 1,8 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Aroma: dolce leggermente marcato con la stagionatura

Sapore: acidulo e persistente

Consistenza: compatta e elastica

Crosta: leggermente piumata di bianco, crosta non edibile

SHELF-LIFE

Giorni: 90 giorni per il porzionato

180 giorni per la forma intera

COOPERATIVA VAL PALOT SOC. AGR. A.R.L BOLLO CE IT 03 1824 CE Via Nazionale, 1 25055 Pisogne (Brescia) Telefono e Fax 0364 899072	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO GRAFFIO
Edizione 01 del 17.05.2016	

CLASSIFICAZIONE (ART. 62 LEGGE 24 MARZO 2012 N.27)

Prodotto NON deteriorabile

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

Temperatura di conservazione +4°C - +6°C

Temperatura di trasporto +4°C - +6°C

CONFEZIONE E IMBALLO

Confezionato: sottovuoto in pezzi da 500g. N° 4 pezzi da 500g in un cartone.

Tipo: carta politenata e scatole di cartone

Materiali in accordo con reg. CEE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali: max 10.000

E. Coli: max 10.000

Salmonella spp.: Assente

Listeria monocytogenes: Assente

Il presidente della COOPERATIVA VAL PALOT SOC.AGR.A.R.L.
Sig. Panteghini Giancarlo