



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>FORMAGGIO VERONESE</b>		
REFERENZA	Formaggio Veronese		
CODICE PRODOTTO	VEROO001		
DESCRIZIONE PRODOTTO	<p>E' un formaggio semiduro a pasta semicotta. Viene prodotto con latte vaccino parzialmente scremato e termizzato a 65,5 C° per almeno 15 secondi, proveniente da una o due mungiture consecutive. Il prodotto presenta una stagionatura minima di 3 mesi, ha un gusto intenso, fragrante che tende leggermente al piccante con il protrarsi della stagionatura. Di forma cilindrica, ha un diametro di 34 cm circa con uno scalzo di 7-9 cm circa.</p>		
			
FORMA E DIMENSIONI	Forma rotonda: diametro Ø 34 cm, scalzo 7-9 cm. Peso netto variabile: 7 kg.		
INGREDIENTI	<b>LATTE vaccino</b> , sale, caglio, lisozima ( <b>proteina naturale dell'UOVO</b> )		
ALLERGENI	<b>LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)</b> <b>Lisozima (proteina naturale dell'UOVO)</b>		
ORIGINE DEL LATTE	Italia		
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+2°C/+12°C		
SHELF LIFE	90 gg – prodotto non deperibile		
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera		
<b>PROFILO ORGANOLETTICO</b>			
Struttura interna	Formaggio a pasta dura, occhiatura assente o eventualmente sparsa di piccole dimensioni		
Colore	Bianco o leggermente paglierino		
Gusto e Profumo	Gusto intenso, fragrante che tende leggermente al piccante con il protrarsi della stagionatura		
Consistenza	Semidura		
Crosta	Sottile ed elastica, di colore paglierino più o meno intenso. <b>Crosta non edibile.</b>		
Stagionatura	Non inferiore a 90 gg		
<b>PROFILO NUTRIZIONALE</b> (Valori medi per 100g di prodotto)			
Energia	1674 kJ / 400 kcal		
Grassi (g)	30.00		
di cui acidi grassi saturi (g)	21.00		
Carboidrati (g)	<0.30		
di cui zuccheri (g)	<0.30		
Proteine (g)	32.00		
Sale (g)	2.00		
<b>PROFILO MICROBIOLOGICO</b>			
Coliformi Totali			
Stafilococchi coagulasi positivi	< 1000 ufc/g		
Escherichia coli	< 1000 ufc/g		
Salmonella	Assente in 25 g		
Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g		



<b>PACKAGING</b>	
Confezione - imballaggio	Disco in pelur – foglio di larice bianco
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso netto variabile: 7 kg.
Modalità di distribuzione/conservazione	+2°C/ +12°C in frigo
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024