



SCHEDA TECNICA NOSTRANO VERONESE

| | |
|---------------------------------|--|
| PRODOTTO | NOSTRANO VERONESE |
| Descrizione del prodotto | <p>Il Formaggio Nostrano Magro, formaggio semiduro a pasta semicotta, viene prodotto con latte vaccino parzialmente scremato termizzato, proveniente da una o due mungiture consecutive.</p> <p>Il Formaggio Nostrano Magro presenta una stagionatura minima di 3 mesi; ha un gusto intenso, fragrante che tende leggermente al piccante con il protrarsi della stagionatura.</p> |
| Descrizione del processo | Viene prodotto esclusivamente con latte di vacca messo ad affiorare naturalmente in bacinelle prima della sua lavorazione per permetterne la parziale scrematura; ad esso vengono aggiunti fermenti lattici autoctoni e caglio di pellette in polvere. La salatura avviene in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore, segue la stagionatura per un minimo di 3 mesi. |
| Ingredienti | <u>Latte</u> vaccino parzialmente scremato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni. |
| Origine del latte | Italia |
| Aspetto | <p>Di forma cilindrica a facce quasi piane con scalzo piano o leggermente convesso.</p> <p>Il peso varia dai 7 ai 9 kg, l'altezza dello scalzo va dai 7 ai 9 cm, il diametro delle facce è di 34 cm +/- 1 cm.</p> <p>La crosta si presenta sottile ed elastica, di colore paglierino più o meno intenso; la pasta è di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura assente o eventualmente sparsa di piccole dimensioni.</p> |
| Stagionatura | <p>Minimo 90 giorni; a 6 mesi può essere definito Mezzano, oltre l'anno Vecchio.</p> <p>La stagionatura si compie in celle con una temperatura di 10-13°C con un'umidità dell'80-85%.</p> <p>Durante la stagionatura il formaggio viene rivoltato frequentemente per favorirne l'asciugatura.</p> <p>Il calo peso medio si aggira intorno al 15-20% dalla produzione.</p> |
| Stoccaggio e trasporto | T°: 2-14 °C. |
| Modalità d'uso | Formaggio da tavola, adatto anche in cucina previa cottura; può essere anche da grattugia con un minimo di sei mesi di stagionatura. |
| Modalità di vendita | Le forme intere vengono consegnate sfuse, ben pulite ed eventualmente oleate. Sono utilizzati pelure e film protettivi conformi al Reg. CE 1935/2004. |
| Conservabilità (TMC) | <p>Formaggio Nostrano Magro mezzano: mantiene ottimali le proprie caratteristiche fino a 10 mesi dalla produzione.</p> <p>Formaggio Nostrano Magro vecchio: mantiene ottimali le proprie caratteristiche fino a 24 mesi dalla produzione.</p> |
| Destinazione d'uso | Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori. |
| Allergeni | <u>Latte</u> e derivati del latte (incluso lattosio). |
| Etichettatura | Non presente. |
| Identificazione | Mediante il lotto di produzione (quotidianamente registrato sul registro di produzione), dato dalla stessa tipologia di formaggio prodotto nella stessa |



| | |
|---|---|
| | data di produzione, peraltro riportata in fattura alla vendita; sullo scalzo di ogni forma viene impresso nella crosta il bollo CE del caseificio, seguito dal mese e anno di produzione. |
| Controllo qualità | Secondo metodica HACCP. |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE | |
| Grasso tal quale | 30,0 % |
| Grasso s.s. | > 30,0 % |
| Umidità | 31,0 % |
| VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO (VALORE MEDIO) | |
| Grassi | 30,0 g |
| di cui acidi grassi saturi | 21,0 g |
| Carboidrati | < 0,3 g |
| di cui zuccheri | < 0,3 g |
| Proteine | 32,0 g |
| Sale | 2,0 g |
| Valore energetico | 400 Kcal / 1.674 KJ |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | |
| Escherichia coli | < 1000 |
| Staphylococcus aureus | < 1000 |
| Salmonella | Assenza in 25 g |
| Listeria monocytogenes | Assenza in 25 g |