



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TALEGGIO DOP
REFERENZA	TALEGGIO DOP
CODICE PRODOTTO	TALCA001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta molle
FORMA E DIMENSIONI	Parallelepipedo a quadrangolare con lati di 18-23 cm. – peso variabile dai kg.1.70 ai kg. 2.20
INGREDIENTI	LATTE , sale, caglio.
ALLERGENI	LATTE e derivati
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+4°C
SHELF LIFE	45 gg
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Sottile, morbida, di colore aranciato, con presenza di microflora caratteristica. Scalzo: diritto alto 5-7 cm.
Pasta	Formaggio a pasta molle dal colore bianco al paglierino. Consistenza: struttura unita, morbida nel sottocrosta, più compatta al centro.
Gusto e sapore	Odore aromatico, tipico. Sapore caratteristico, leggermente aromatico.
Stagionatura	Minimo 35 gg.
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto soggetti a variazione in riferimento al periodo di produzione ed alla stagionatura)	
Energia	1291.80 kJ / 311.60 kcal
Grassi (g)	26
di cui acidi grassi saturi (g)	18
Carboidrati (g)	0.40
di cui zuccheri (g)	0.40
Proteine (g)	19
Sale (g)	2.10
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 u.f.c./g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Imballo	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari)
Numero di pezzi per imballo	Pz. 1
Peso unitario	Peso variabile dai kg.1.70 ai kg. 2.20
Modalità di distribuzione	+1°C/+4°C
Modalità di conservazione	+1°C/+4°C
Data revisione	20180930