

		foto	
<b>DENOMINAZIONE</b>	<i>Formaggio</i> <b>Morbido</b>		
<b>Codice prodotto</b>	MORBIDO		
<b>Certificazione prodotto</b>	nessuna		
<b>Certificazione stabilimento</b>	nessuna		
<b>Zona di mungitura latte</b>	il latte proviene da aziende conferenti delle province di VE e PN, qualificate per la produzione di Montasio DOP		
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>A PASTA SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI CROSTA NON EDIBILE</b>		
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio, fermenti selezionati Conservanti: NESSUNO trattamento in crosta: NESSUNO per le forme senza pelure, per le forme con pelure trattamento su una faccia con PARAFLUID (CIP): dispersione acquosa copolimetrica di Acetato di vinile (non contiene allergeni e OGM) il suo impiego rientra nella disciplina degli imballaggi alimentari.		
<b>DESTINAZIONE</b>	Formaggio da tavola e da cucina		
<b>STAGIONATURA</b>	E' pronto per il consumo dopo 20 giorni di maturazione		
<b>SHELF LIFE</b>	Mantiene le sue caratteristiche fino a 60 giorni		
<b>Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 20gg</b>	Valore energetico	Kcal/kj	
	Umidità	%	
	Proteine	g/100g	
	Grassi	g/100g	
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	
	Carboidrati	g/100g	
	di cui Zuccheri	g/100g	
	Sale	g/100g	
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI a 20GG</b>	<p><b>Forma:</b> cilindrica, scalzo dritto, sul quale vengono impressi, i numeri indicanti il giorno e il mese di produzione (corrispondenti al n° di lotto) facce piane, altezza 7/8 cm, diametro tra 25/30 cm, con peso variabile tra 5 e 6 kg;</p> <p><b>crosta:</b> semidura, fustellata, sottile, colore giallo paglierino chiaro;</p> <p><b>pasta:</b> di colore avorio, occhiatura di forma regolare, di piccola media dimensione, rada e distribuita uniformemente;</p> <p><b>odore e aroma</b> di bassa intensità, con sentori di latte cotto e burro;</p> <p><b>sapore:</b> dolce, lieve acidità e leggerissima sapidità;</p> <p><b>struttura della pasta:</b> durezza media, leggermente elastica, leggermente umida con buona solubilità</p>		
<b>LIMITI MICROBIOLOGICI</b>	Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Salmonella assente in 25 g	Stafilococco coagulasi positivo < 100 ufc/g E. Coli < 100 ufc/g	
<b>FORMATO DI VENDITA</b>	si vende a forma intera o porzionato		
<b>CONSERVAZIONE</b>	In fase di utilizzo, da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +6		
<b>ALLERGENI</b>	Latte vaccino (in caseificio è utilizzata proteina dell'uovo e frutta a guscio noci, pistacchio)		
<b>GLUTINE</b>	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine		
<b>OGM</b>	Prodotto non derivante e non contenente OGM		
<b>NOTE</b>			