

Numero: 12648

Data Emissione: 31/07/2015

Case Vacanza, Scol ast i co

Denominazione prodotto:

Mnt asi o D. Q. P

Descrizione:

Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca stagionato, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente concave, deve essere liscia, regolare, elastica, asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura. La pasta deve essere compatta con leggera occhiatura di colore naturale, leggermente paglierino. Si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai prodotti in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti:

Latte vaccino, caglio di vitello, sale.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto, oggetto della fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione relativa alla data di produzione/confezionamento.

Confezionamento:

Il formaggio deve essere confezionato in sottovuoto o a temperatura ambiente. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo:

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né deformati e/o facchiaggiosi.

Shelf Life:

residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti / Alterazioni	assenti
Stagionatura min (mesi)	2
Stagionatura max (mesi)	3
Peso (kg)	4

Caratteristiche sensoriali

Sapore	Gradevole, leggermente piccante
Colore	bianco leggermente paglierino
Occhiatura	rara

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterococchi stafilococchi	in 25 g	non rilevabili

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.