


# STRACCHINATA

caseificio ValleGesso ENTRACQUE

Formaggio da tavola di latte vaccino.
La pasta è di colore bianco con una consistenza morbida e cremosa,la crosta si presenta liscia, di color avorio con leggere screpolature sullo scalzo dovute alla "stracchinatura" del formaggio.
Il sapore delicato è caratteristico del latte dolce di montagna.

**TIPOLOGIA PRODOTTO**
Formaggio stagionato
Latte vaccino

**INGREDIENTI**
**Latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

**CARATTERISTICHE FISICHE**
FORMA cilindrica; DIAMETRO 25cm; ALTEZZA 2,5cm
STRUTTURA ESTERNA — crosta lavata fiorita (al naturale)
STRUTTURA INTERNA — con piccole occhiature, bianca
PEZZATURA — 3000/3500g

**ALLERGENI** Latte

**ORIGINE DEL LATTE** Italia - Provincia di Cuneo

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI**
- Listeria monocytogenes: — assente in 25g
- Salmonella: — assente in 25g
- Enterotossine stafilococciche E stec: — assenti in 25g
- E. coli: — < 10 UFC/g
- Stafilococchi coag. Pos.: — < 100 UFC/g
- Ph: — 5,02
- aW: — 0,97

**TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE**
Formaggio stagionato

**STAGIONATURA** — 20 giorni

**Conservanti - Coloranti** — assenti
**Trattamenti ionizzanti - o_g_m** — assenti

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**
In frigorifero alla temperatura — ≤ +8° C.

**ETICHETTATURA AMBIENTALE**
Confezione: — raccolta plastica 05 PP
Etichetta: — raccolta carta 22 PAP
Verifica disposizioni del tuo Comune.

**ETICHETTA**
Le etichette apposte sul prodotto sono aggiornate alla normativa vigente in materia di etichettatura. Si riporta: la denominazione di vendita, ingredienti, dichiarazione nutrizionale media per 100g di prodotto, modalità di conservazione, origine del latte, la ragione sociale dello stabilimento di produzione, il numero di riconoscimento sanitario, il termine minimo di conservazione ed informazioni relative allo smaltimento ambientale.

**VALORI NUTRIZIONALI: in 100g di prodotto**

| | | |
|---|---|---|
| VALORE ENERGETICO | 1533kJ / 369kcal | |
| GRASSI | 30 | g |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 21 | g |
| CARBOIDRATI | 0 | g |
| DI CUI ZUCCHERI | 0 | g |
| PROTEINE | 25 | g |
| SALE | 0,2 | g |

**TRASPORTO**
A temperatura controllata, in mezzi refrigerati ATP idonei al trasporto di prodotti alimentari.

**NUMERO DI RICONOSCIMENTO**
IT 01 252 UE

**HACCP**
Manuale e Sistema Qualità redatto dal 2004 ed aggiornato mensilmente.

**CONFEZIONE**
1 pezzo con protezione

**PRODOTTO E CONFEZIONATO DA**
Caseificio Valle Gesso.

**Caseificio Valle Gesso**
Tetti Rim – Entracque CN
tel. 0171978575
caseificiovallegesso@gmail.com
www.caseificiovallegesso.it