



Codice: 23803

Descrizione: MONTASIO -FRESCO- 60 GG -DOP (K.6,3)

Fornitore: 4238

Ulteriore descrizione prodotto	FORMAGGIO A PASTA DURA, COTTA, PRODOTTO CON LATTE VACCINO PRODOTTO A CROSTA NON EDIBILE
Ingredienti	LATTE, SALE, CAGLIO;TRATTATO IN SUPERFICIE CON E 235
Caratteristiche organolettiche	ODORE TIPICO; GUSTO DOLCE PER IL FORMAGGIO CON 2-3 MESI DI STAGIONATURA, DOPO 4-6 MESI DI STAGIONATURA IL GUSTO DIVENTA AROMATICO E LEGGERMENTE PICCANTE
Caratteristiche chimico-fisiche	pH: 5.00-5.40 UMIDITA': max 36.7% GRASSO TQ: min 30% GRASSO SS: 40%
Caratteristiche microbiologiche	ESCHERICHIA COLI: < 100 ufc/g CARICA BATTERICA TOTALE: < 10.000 ufc/g LIEVITI: < 100 ufc/g MUFFE: < 100 ufc/g STAPHILOCOCCUS COAGULASI POSITIVI: n=5, c=2, m 100 ufc/g M 1000 ufc/g SALMONELLA SPP: n=5, c=0, m M ASSENTE IN 25g LISTERIA MONOCYTOGENES: n=5, c=0, m M ASSENTE IN 25g
Peso netto	PESO DI 6-8KG
Altre caratteristiche	IL PRODOTTO GIOVANE (60gg) PRESENTA CROSTA LISCIA, ELASTICA, DI COLORE MARRONE, PASTA COMPATTA DI COLORE PAGLIERINO CON LEGGERA OCCHIATURA; NEL FORMAGGIO STAGIONATO LA CROSTA E' SECCA, LA PASTA FRIABILE PAGLIERINA CON UNA PICCOLISSIMA OCCHIATURA
Durabilità prodotto	NON HA UN TERMINE ENTRO IL QUALE ESSERE CONSUMATO, PUO' ANCHE ESSERE STAGIONATO IN OPPORTUNI LOCALI
Conservazione	4-8°C
Provenienza materia prima	LATTE VACCINO PROVENIENTE DALLE PROVINCE DI TREVISO, PORDENONE E VENEZIA
Rif.Doc.For.	DATA DI REVISIONE: 30 GIUGNO 2008 NUMERO DI REVISIONE: 03
Produttore/Fornitore	4238 MORO SRL CASEIFICIO E LATTERIA VIA POSTUMIA, 28/1 MOTTA DI LIVENZA TV