



SCHEDA TECNICA

CASATELLA
TREVIGIANA DOP

Rev. 2 del 13-04-11

Pagina 1 di 1

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

CASATELLA TREVIGIANA DOP

INGREDIENTI e ADDITTIVI

Latte di mucca, sale, caglio. Crosta EDIBILE (Latte proveniente da aziende agricole site esclusivamente nella provincia di Treviso). Stagionatura minima: 4-8 gg

CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE

DESCRIZIONE	
Dimensioni e peso della forma piccola	Diametro = 8-12 cm Altezza scalzo = 4-6 cm Peso medio = 250 - 700 g
Dimensioni e peso della forma grande	Diametro = 18-22 cm Altezza scalzo = 5-8 cm Peso medio = 1.8 kg - 2.2 kg
Sapore	Dolce, caratteristico da latte con venatura lievemente acidule.
Colore della pasta	Da bianco latte a bianco crema.
Odore	Profumo lieve ,latteo, fresco.
Consistenza	Morbida, lucida, lievemente mantecata, fondente in bocca.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

DESCRIZIONE	U.M.	VALORE %	Per 100 g. di prodotto
Grasso	% p/p	18 -25	22 g
Umidità	% p/p	53 - 60	58 %
carboidrati			2.2 g
Valore energetico	Kcal / Kj	273/1130	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

DESCRIZIONE	U.M.	VALORE
Salmonella	u.f.c./25 g.	Assenti in 25 g.
Listeria Monocitogenes	u.f.c./25 g.	Assenti in 25 g.
S. Aureus	u.f.c./ml.	<100
E.Coli	u.f.c./ml.	<100

CARATTERISTICHE PACKING-CONSERVAZIONE-DURATA

Cod. Art.	Prodotto	Unità di taglio	Peso medio IN GR	N° Pezzi x Cartone	Temp. Conservazione °C	Shelf Life
417	Casatella trevigiana dop	Forma intera in ATP	320	6	0-4	30
309	Casatella trevigiana dop	Forma intera in ATP	320	4	0-4	30
176	Casatella trevigiana dop	Forma intera SV	2000	2	0-4	30

IMBALLAGGIO

Cod. Art.	Dimensione cartone cm.	n. cartoni x strato	n. strati x pallet	n. cartoni x pallet	Codice EAN
417	8 x 30 x 40	8	12	96	2947490
309	9 x 25 x 25	12	10	120	2947490
176	8 x 30 x 40	8	10	80	2947490

