

Il Tabaccaio

-Cod. FITA079

Scheda tecnica



Origine: **Italia** Regione: **-Friuli V. Giulia-**

Descrizione generale del prodotto

Formaggio di latte vaccino stagionato ca. 24 mesi ed affinato in tabacco Kentucky proveniente da coltivazioni italiane, che è l'unica varietà di tabacco utilizzata per la preparazione del sigaro toscano. Il Kentucky è una coltura difficile per gli alti costi del processo produttivo e l'indispensabile manodopera qualificata necessaria. L'essiccazione avviene attraverso il fumo di legni speciali che, penetrando lentamente nelle foglie, ne conferiscono un particolare aroma ed il colore scuro

Ingredienti

LATTE vaccino crudo, panna di siero, fermenti selezionati, caglio di vitello, sale marino.

Origine del LATTE: Italia

Caratteristiche organolettiche

Tipologia di formaggio	Pasta semi dura, affumicato con legno di faggio
Caratteristiche della pasta	La pasta morbida e omogenea con occhiatura dal colore giallo paglierino trattata in crosta con foglie di tabacco essiccate.
Sapore	Acido dolce, salato, pungente del tabacco, affumicato
Peso	~ 2,0 kg, ¼ di forma cilindrica scalzo 8÷10 cm
Crosta	Non edibile
Stagionatura	>24 mesi

Caratteristiche chimiche

A_w: n.a.

Grasso su secco: 57%

Umidità: 43%

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25g	Staphilococcus aureus	u.f.c./g	Nei limiti di legge
Escherichia coli	u.f.c./g nei limiti di legge	Coliformi totali 30°C :		n.a.
Listeria monocytogenes	Assente in 25g			

Ogm

Prodotto ottenuto senza l'impiego di prodotti geneticamente modificati.

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto (valori medi)

Energia: 374 kcal / 1552 kJ	Grassi: 30g di cui saturi 21g	Carboidrati: 0g di cui zuccheri 0g
Proteine: 26g	Sale: 1,8g	



Lista degli allergeni

	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si	
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare cross contamination.

Modalità di imballaggio

Confezionato intero	pellicola di alluminio gofrata in materiale idoneo al contatto con alimenti
Porzionato	Si
Imballo finale	scatole di cartone

Modalità di consegna e di conservazione

Trasporto	tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c
Vendita	¼ di forma sotto vuoto
Modalità e temperatura di conservazione	conservare in frigo tra +2 e +6 °c
Shelf-life	30 giorni dalla spedizione

Emissione Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione Direzione

Data: 22-05-2017

