

Zafferano in Blu

-Cod. FITA158

Scheda tecnica



Origine: **Italia** Regione: **-Piemonte-**

Descrizione generale del prodotto

La caratteristica che contraddistingue questo formaggio è la sua cremosità tutta naturale, ottenuta grazie a un latte ricco e denso e... grazie al tempo, tutto il tempo che serve per maturare nel modo migliore iniziando dal sotto crosta per arrivare lentamente al cuore. Formaggio erborinato di latte vaccino con l'aggiunta di zafferano durante la produzione. Una particolare lavorazione che lo porta a cremificare esprimendo tutta la qualità e la bontà che lo contraddistinguono.

Ingredienti

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, zafferano.

Origine del LATTE: Italia

Caratteristiche organolettiche

Tipologia di formaggio	Erborinato
Caratteristiche della pasta	Molto cremosa con la maturazione, dal colore giallo derivante dallo zafferano e con le tipiche screziature blu delle muffe.
Sapore	Dolce, non troppo forte la presenza dello zafferano
Peso	~ 4,0 kg,
Crosta	Non edibile
Stagionatura	>60 giorni

Caratteristiche chimiche

A_w: n.a.

Grasso su secco: 51%

Umidità: 50%

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25g	Enterotossine stafilococciche	Assente in 25g
Escherichia coli	100ucf/g	Coliformi totali 30°C :	n.a.
Listeria monocytogenes	Assente in 25g		

Ogm

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto (valori medi)

Energia: 285 kcal / 1182 kJ	Grassi: 24,2g di cui acidi grassi saturi 11,2g	Carboidrati: < 1,0g di cui zuccheri <0,1g
Proteine: 16,9g	Sale: 1,22g	Sodio:



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	No
Imballo finale	scatole di cartone

Modalità di consegna e di conservazione

Trasporto	tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c
Vendita	Forma intera
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

