



SCHEDA TECNICA

TALEGGIO DOP “a Latte crudo” forma

DENOMINAZIONE:

Formaggio molle da tavola prodotto a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

60 giorni dal confezionamento (confezione integra)

GENERALITÀ:

Forma: Parallelepipedo quadrangolare con lati da 18 a 20 cm

Scalzo: diritto cm 4/6

Peso medio: da 1,7 a 2,2 kg

Stagionatura: minimo 35 giorni per il prodotto stagionato.

Marchio identificativo: casello CTT n. 42

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

Crosta: sottile di consistenza morbida dal colore rosato nel prodotto stagionato

Pasta: struttura unita con eventuale presenza di occhiatura piccola e irregolare. Colore dal bianco al paglierino.

Sapore: intenso e aromatico nel prodotto stagionato e accentuato dalla produzione a latte crudo

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: max. 54%

Furosina: max 14mg/100mg proteina

Grasso sulla sostanza secca: min. 48%

Estratto secco minimo: 46%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:

Energia 1292 kJ / 312 kcal

Grassi 26 g

di cui acidi grassi saturi 18 g

Carboidrati <0,5 g

di cui zuccheri <0,5 g

Proteine 19 g

Sale 2,1 g



SCHEDA TECNICA

TALEGGIO DOP “a Latte crudo” porzione

DENOMINAZIONE:

Formaggio molle da tavola prodotto a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

35 giorni dal confezionamento (confezione integra)

GENERALITÀ:

Peso medio: variabile a seconda della richiesta

Stagionatura: minimo 35 giorni per il prodotto stagionato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile di consistenza morbida dal colore rosato nel prodotto stagionato

Pasta: struttura unita con eventuale presenza di occhiatura piccola e irregolare. Colore dal bianco al paglierino.

Sapore: intenso e aromatico nel prodotto stagionato e accentuato dalla produzione a latte crudo

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità: max. 54%

Furosina: max 14mg/100mg proteina

Grasso sulla sostanza secca: min. 48%

Estratto secco minimo: 46%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:

Energia 1292 kJ / 312 kcal

Grassi 26 g

di cui acidi grassi saturi 18 g

Carboidrati <0,5 g

di cui zuccheri <0,5 g

Proteine 19 g

Sale 2,1 g



SCHEDA TECNICA

TALEGGIO DOP a Latte crudo nudo in casse

DENOMINAZIONE:

Formaggio molle da tavola prodotto a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

GENERALITA':

Forma: Parallelepipedo quadrangolare con lati da 18 a 20 cm

Scalzo: diritto cm 4/6

Peso medio: da 1,7 a 2,2 kg

Stagionatura: minimo 35 giorni per il prodotto stagionato. Maturazione di 3-5 giorni per il prodotto venduto fresco a stagionatori

Marchio identificativo: casello CTT n. 42

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE prodotto stagionato:

Crosta: sottile di consistenza morbida dal colore rosato nel prodotto stagionato

Pasta: struttura unita con eventuale presenza di occhiatura piccola e irregolare. Colore dal bianco al paglierino.

Sapore: intenso e aromatico nel prodotto stagionato e accentuato dalla produzione a latte crudo

CARATTERISTICHE CHIMICHE prodotto stagionato:

Umidità: max. 54%

Furosina: max 14mg/100mg proteina

Grasso sulla sostanza secca: min. 48%

Estratto secco minimo: 46%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g prodotto stagionato:

Energia 1292 kJ / 312 kcal

Grassi 26 g

di cui acidi grassi saturi 18 g

Carboidrati <0,5 g

di cui zuccheri <0,5 g

Proteine 19 g

Sale 2,1 g