

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO - 020743	
	PUZZONE DI MOENA DOP FORMA INTERA	
	Rev. 05 del 22/10/2024	Data 17/01/2025

DATI GENERALI

Denominazione di vendita	Formaggio prodotto con latte crudo
Produttore	PUZZONE DI MOENA
Sede di confezionamento	Caseificio Sociale Val Di Fiemme
	UE IT 42 11
	Gruppo Formaggi del Trentino
	Via Bregenz, 18 38121 Trento
	UE IT 42 8

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio a denominazione di origine prodotto con latte crudo della provincia di Trento delle valli di Fassa, Primiero, Fiemme, e nei comuni di Anterivo e Trodena, in provincia di Bolzano. Forma cilindrica a scalzo basso, leggermente convesso o piano, con facce piane o leggermente convesse. Crosta liscia o poco rugosa, untuosa, color giallo ocra, marrone chiaro o rossiccio. Pasta semicotta, semidura, morbida, elastica, di colore bianco-giallo chiaro, con occhiatura medio-piccola, sparsa. Sapore robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato e/o piccante, con un appena percettibile retrogusto amarognolo. Odore e aroma intenso, penetrante con lieve sentore di ammoniaca.

ELENCO INGREDIENTI

Latte, sale, caglio.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Prodotto con latte crudo.
I prodotti a latte crudo non sono adatti a persone con sistema immunitario in formazione o compromesso. Pertanto è sconsigliato per soggetti fragili, donne in gravidanza e anziani e altamente sconsigliato per i bambini sotto i dieci anni.
 Crosta non edibile.
ALLERGENE LATTE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valore medio espresso per 100 g di prodotto

Energia	1573 kJ - 379 kcal
Grassi	30 g
di cui acidi grassi saturi	21 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	1,7 g

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità	da 34% a 44%
Grassi	> 45 %

REQUISITI MICROBIOLOGICI

<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i>	< 10000 UFC/g

TRASPORTO

Mantenimento della catena del freddo

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.; Reg. CE 853/2004 e s.m.i.; Reg. UE 1169/2011.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

FORMATO	Forma intera
CODICE ARTICOLO	020743
TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO	Carta politenata
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	0/+8°C
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)	90 giorni
TMC GARANTITO ALLA CONSEGNA	72 giorni
STAGIONATURA MINIMA	90 giorni
CODICE EAN 13	NA
CODICE ITF 14	98013755207438
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Carta politenata
IMBALLAGGIO SECONDARIO	NA
DIMENSIONE IMBALLAGGIO SECONDARIO	NA

PALLETIZZAZIONE

PEZZI PER CARTONE	NA
CARTONI/PEZZI PER STRATO	6
STRATI PER PALLET	5
COLLI/PEZZI PER PALLET	30
TIPOLOGIA PALLET	EPAL 80X120
ALTEZZA MASSIMA BANCALE	115 cm