



SCHEDA TECNICA FIOR DI LATTE CON ERBA CIPOLLINA

Allegato 04
Rev. 01 del 19/07/2023

DATI GENERALI	Denominazione di vendita	Formaggio prodotto con latte pastorizzato FIOR DI LATTE CON ERBA CIPOLLINA	
	Produttore	Latteria Sociale di Castelfondo Via Dante Alighieri, 30 CASTELFONDO – BORGO D’ANAUNIA (TN)	
	Numero di riconoscimento	CE IT 42 17	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte vaccino della provincia di Trento. Forma cilindrica a scalzo alto, diritto. Grande morbidezza al palato e sensazioni gustative dolci e delicate.		
ORIGINE DEL LATTE	Italia – Trentino Alto Adige		
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio, erba cipollina		
INDICAZIONI DI SICUREZZA	Crosta edibile		
	Prodotto con latte pastorizzato		
	Allergeni	LATTE	
REQUISITI CHIMICO-FISICI	Stagionatura	Maggiore di 15 giorni	
REQUISITI MICROBIOLOGICI	E. coli	< 100 UFC/g	
	Salmonella spp.	Assente in 25 g	
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	
	Stafilococchi coagulasi-pos.	< 100 UFC/g	
TMC (Termine minimo di conservazione)	60 giorni a 0-8°C forma intera		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura refrigerata		
RIFERIMENTI LEGISLATIVI	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.; Reg. CE 853/2004 e s.m.i.; Reg. CE 854/2003 e s.m.i.; D.Lgs 231/2017 e s.m.i.; Reg. UE 1169/2011.		