

DATI GENERALI	<i>Denominazione di vendita</i>	Formaggio prodotto con latte pastorizzato FIOR DI LATTE CON PEPERONCINO	
	<i>Produttore</i>	Latteria Sociale di Castelfondo Via Dante Alighieri, 30 CASTELFONDO – BORGO D'ANAUNIA (TN)	
	<i>Numero di riconoscimento</i>	CE IT 42 17	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Formaggio prodotto con latte vaccino della provincia di Trento. Forma cilindrica a scalzo alto, diritto. Sapore con retrogusto piccante del peperoncino.		
ORIGINE DEL LATTE	Italia – Trentino Alto Adige		
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio, peperoncino		
INDICAZIONI DI SICUREZZA	Crosta edibile		
	Prodotto con latte pastorizzato		
	<i>Allergeni</i>	LATTE	
REQUISITI CHIMICO-FISICI	<i>Stagionatura</i>	Maggiore di 15 giorni	
REQUISITI MICROBIOLOGICI	<i>E. coli</i>	< 100 UFC/g	
	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	
	<i>Stafilococchi coagulasi-pos.</i>	< 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.		