



TALEGGIO DOP VALCOLATTE

SCHEDA TECNICA

ST07TA02
Rev. 1 del 03/06/15
Pagina 1 di 2

1. DENOMINAZIONE

Nome: Taleggio DOP Valcolatte
N° articolo: 731021300

2. DESCRIZIONE

Formaggio a pasta morbida con crosta ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato

3. INGREDIENTI

Latte vaccino, sale, caglio

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: crosta sottile e morbida, rosata
Pasta: fondente nel sottocrosta, più consistente, friabile al centro
Sapore: dolce, burroso e molto aromatico nel prodotto stagionato

5. CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

Umidità: 52%
Grasso tq: 26%
Grasso s.s.: min. 48%
Proteine: 19%
Carboidrati: 0,9%

6. VALORI NUTRIZIONALI (medi riferiti a 100 g)

Energia: 311 Kcal/1291 Kj
Carboidrati: 0,4 g
Di cui zuccheri: 0,4 g
Proteine: 19 g
Grassi: 26 g
Di cui saturi: 18 g
Sale: 2,1 g

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (con riferimento al Reg. CE 2073/2005)

Escherichia coli: < 100 ufc/g
Stafilococchi coag (+): < 100 ufc/g
Salmonella spp.: Assente in 25g
Listeria monocitogenes: Assente in 25g



TALEGGIO DOP VALCOLATTE

SCHEDA TECNICA

ST07TA02
Rev. 1 del 03/06/15
Pagina 2 di 2

8. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Bollo CE:	IT 03 278 CE
Contenitore primario:	incarto
Contenitore secondario:	cartone
Dimensioni contenitore secondario:	415 x 225 x 75 mm
Peso netto:	da 2,2 kg ca
N° unità per cartone:	2
N° cartoni per piano:	7
N° piani:	10
N° cartoni / pallet:	70

9. CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE IN CELLA

Il prodotto deve essere conservato nel magazzino destinato ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra +1 e +6°C.

10. SHELF LIFE (alle condizioni di conservazione consigliata)

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione (shelf-life 60 giorni)

11. ALLERGENI

Contiene l'allergene latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

12. TRACCIABILITA'

Il lotto di produzione è impresso sull'incarto e riportato nel DDT.

13. TRASPORTO

Temperatura di trasporto (+1/+6°C)
Condizioni igieniche mezzo di trasporto: ottimali
Autorizzazione sanitaria al trasporto