



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IL BLU DI GROTTA DI CAPRA



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

STABILIMENTO DI STAGIONATURA	TOMA SERRA DI SERRA BRUNO LOC. BARAGGIA 13, 13023 CAMPERTOGNO VC BOLLO CE: IT 01 308 CE
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	<u>IL BLU DI GROTTA DI CAPRA</u>
DENOMINAZIONE COMUNE	FORMAGGIO ERBORINATO STAGIONATO A PASTA MOLLE BIANCA CON STRIATURE BLU/VERDI PRIVO DI OCCHIATURE

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

INGREDIENTI	LATTE ,SALE,CAGLIO,FERMENTI LATTICI, PENICILLIUM
Origine del latte	ITALIA PIEMONTE
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: forma cilindrica con facce piane a scalzo arrotondato Crosta: rustica,colore grigio,non edibile Colore pasta: bianco paglierino ambrato e in alcuni punti possono essere presenti chiazze più scure verdi Sapore: mediamente dolce, con una leggera acidità Consistenza: molle e cremoso
Termine minimo di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro i 90 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione/utilizzo	Conservare il luogo fresco e asciutto
Etichettatura	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE)n. 1924/2006 e (CE)n. 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio ,la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva2000/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della commissione e il regolamento (CE)n. 608/2004 della Commissione.
Dichiarazione	L'azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'azienda ha inoltre selezionato per le analisi in autocontrollo un laboratorio d'analisi accreditato Accredia secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	LIMITE	RIFERIMENTO
Escherichia coli	< 1000 UFC/g	Reg. CE 2073/05
Listeria monocytogenes	Assente 25/g	Reg. CE 2073/05
Stafilococchi coagulasi positivi Formaggi non stagionati	< 100 UFC/g	Reg.CE 2073/05
Stafilococchi coagulasi positivi Formaggi stagionati	< 1000 UFC/g	Reg.CE 2073/05
Enterotossina stafilococcica	Assente 25/g	Ricerca da effettuare se si rilevano valori > 105 ufc/g di Stafilococchi coagulasi positivi

VALORI ENERGETICI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	KJ 1376/ 331 Kcal
Grassi	25 g
Di cui acidi grassi saturi	21 g
Carboidrati	3.4 g
Di cui zuccheri	3.3 g
Proteine	23 g
Sale	1.75 g

TOMA SERRA

di Serra Bruno

Località baraggia 13

13023 Campertogno VC

347/8897435 – 340/5046441

info@tomacampertogno.it