



APPROVAL NUMBER: CE IT 05 114 - CE IT N9U65

REV. 05 - 01/02/2020

**SCHEDA TECNICA**

|  |   |                       |                                   |
|--|---|-----------------------|-----------------------------------|
| <b>PRODOTTO:</b>   | GRAN RISERVA  |                       |                                   |
| <b>LOTTO</b>   | Codice numerico a 8 cifre.  | <b>COD.ARTICOLO :</b> | 217-218                           |
| <b>DESCRIZIONE</b>   | Formaggio a pasta semicotta prodotto utilizzando latte vaccino intero pastorizzato.   |                       |                                   |
| <b>INGREDIENTI</b>   | LATTE Vaccino, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Conservanti sulla crosta: E202/E235 e coloranti E172-150b (ove colorato). Crosta non edibile. Allergeni alimentari: LATTE.<br>Origine del LATTE: ITALIA.   |                       |                                   |
| <b>CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE</b>                | Forma cilindrica con facce piane o leggermente convesse del diametro di 30 - 35 cm, scalzo di altezza variabile da 8 - 11 cm. Peso da 6,5 a 8,5 kg circa. Pasta molle con lieve occhiatura di colore bianco, crosta elastica dal caratteristico aspetto puntinato sulle facce e rigato sullo scalzo. Sapore aromatico e delicato che diventa sapido con la maturazione. |                       |                                   |
| <b>STAGIONATURA</b>  | Si compie tra i 30 ed i 60 giorni.  |                       |                                   |
| <b>TMC</b>   | 60 giorni   |                       |                                   |
| <b>SPECIFICHE CHIMICO FISICHE</b>                              | Umidità   | 40,00%                | +/- 5,0                           |
|  | Proteine  | 24,50%                | +/- 3,0                           |
|  | Grassi/ss   | 53,00%                |                                   |
|  | Grassi  | 32,00%                | +/- 4,0                           |
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>                         | Staphylococcus coagulasi positivi   | <1.000                | UFC/g                             |
|  | Escherichia Coli  | <1.000                | UFC/g                             |
|  | Salmonella spp  | assente in 25 g       |                                   |
|  | Listeria  | assente in 25 g       |                                   |
| <b>VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (valori medi)</b> | Energia   | 1526 kJ / 368 kcal    |                                   |
|  | Grassi  | 32,5 g                | di cui acidi grassi saturi 23,5 g |
|  | Carboidrati   | 0,5 g                 | di cui zuccheri 0,5 g             |
|  | Proteine  | 24,5 g                |                                   |
|  | Sale  | 1,7 g                 |                                   |
| <b>CONSERVAZIONE</b>   | Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura compresa tra i +4° e +12°C  |                       |                                   |
| <b>DATI IMBALLO</b>  |   |                       |                                   |
| <b>217</b>   | Forma nuda  |                       |                                   |
| <b>218</b>   | Forme in scatola (390mmx390x190) 1 forma per scatola  |                       |                                   |
| <b>PALETIZZAZIONE</b>  |   |                       |                                   |
| <b>217</b>   | Due strati da sei forme.  |                       |                                   |
| <b>218</b>   | Quattro strati da sei scatole.  |                       |                                   |

Centro Veneto Formaggi s.r.l.

Sede Operativa: Via Lerina, 7/a - 31034 Cavaso del Tomba (TV) Tel.0423/543198 - Fax 0423/562541

Stabilimento di Produzione: Via Valcavasia, 40 - 31034 Cavaso del Tomba (TV)