

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### NOME DEL PRODOTTO: **FONTAL NAZIONALE antica selezione**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO : Formaggio a pasta tenera, semicotta, di colore bianco paglierino e dal sapore delicato, burroso e caratteristico.

INGREDIENTI: **Latte** vaccino pastorizzato, Caglio liquido bovino e Sale alimentare non iodato (Cloruro di Sodio).

Coadiuvanti tecnologici: Fermenti lattici selezionati.

TRATTAMENTO SUPERFICIALE: Crosta Naturale, con agenti conservanti E203, E235 ed agenti coloranti E160 b, E124 (timbro lotto) solo sulla crosta non edibile

ALLERGENI (2003/89/CE): Prodotto a base di latte e lattosio; non contiene glutine

OGM ( 2001/18/CE): Il prodotto è OGM FREE (realizzato con ingredienti non derivati da organismi geneticamente modificati)

#### PARAMETRI CHIMICI:

##### PARAMETRI VALORI MEDI TOLLERANZE

UMIDITA' 48 %  $\pm$  2 %

RESIDUO SECCO 52 %  $\pm$  2 %

GRASSO tq 24 %  $\pm$  2 %

GRASSO ss 46 %  $\pm$  2 %

PROTEINE 22 %  $\pm$  2 %

PH 5.60  $\pm$  0.30

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

previsti secondo il Reg. CE 2073/2005

#### PARAMETRO VALORE METODO

SALMONELLA SPP. Assente in 25g MICROBIOLOGICO

LYSTERIA MONOCYTOGENES Assente in 25g MICROBIOLOGICO

ESCHERICHIA COLI < 100 (ufc/g) MICROBIOLOGICO

STAFILOCOCCO AUREUS < 10 (ufc/g) MICROBIOLOGICO

ENTEROBACTERIACEAE < 30 (ufc/g) MICROBIOLOGICO

#### TABELLA NUTRIZIONALE : VALORI MEDI SU 100 g DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO Kcal 314 - KJ 1305

CARBOIDRATI TOTALI 2.5 g

PROTEINE TOTALI 22 g

LIPIDI TOTALI 24 g

STAGIONATURA : 60 giorni dalla produzione, in locali con umidità > 90%

SHELF – LIFE : 60 giorni dal confezionamento, circa 55 giorni dalla consegna se mantenuto in forma intera, in idoneo locale

TEMPERATURA DI TRASPORTO, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE : + 4 °C  $\pm$  2°C

#### FORMATO e PALLETTIZZAZIONE:

Formato Forma intera 12.5 Kg a peso variabile

N. Confezioni X Cartone 1

Formato Dimensioni prodotto

Fontal 12.5 kg - peso variabile & = 41 cm , h = 10 cm