

FORMAGGIO PIAVE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Denominazione: PIAVE DOP

Descrizione: formaggio a pasta dura, cotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino proveniente dalla provincia di Belluno con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Formaggio PIAVE.

Ingredienti: latte vaccino, sale, caglio, conservante: lisozima (E1105 - proteina naturale estratta dall'uovo).

Crosta non edibile: trattata con E235 (pimaricina), E203 (sorbato di calcio).

CARATTERISTICHE FISICHE

Forma: Cilindrica a scalzo basso, dritto o quasi dritto con facce piane o leggermente convesse.

Dimensioni: Fresco: diametro cm 32 +/- 2, altezza scalzo cm 8 +/- 2; Mezzano: diametro cm 31 +/- 2, altezza scalzo cm 8 +/- 2 Vecchio: diametro cm 29 +/- 2, altezza dello scalzo 8 +/- 2.

Peso: fresco: 6,8 kg +/- 1kg; mezzano: 6,6 kg +/- 1kg ; vecchio: 6,0 kg +/- 1kg.

Marcatura: Marchio Piave su tutto lo scalzo in senso verticale .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Crosta: presente, tenera e chiara nella tipologia Fresco, mentre aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione progressivamente più scura tendente all'ocra.

Struttura della pasta: compatta senza occhiatura; elastica da fresco, friabile se stagionato.

Colore della pasta: bianco naturale da fresco; paglierino da stagionato.

Aroma e sapore : dolce e delicato nel Fresco; più deciso nel Mezzano; marcato e caratteristico nel Vecchio.

CARATTERISTICHE CHIMICHE (Valori medi per 100g di prodotto)

Fresco	Mezzano	Vecchio	Vecchio Oro del Tempo
Energia (Kcal/kj)	394-1649	408-1709	452-1890
Umidità	35 % +/-4	34 % +/-4	29%(23%-31%)
Proteine	24 % +/-4	25 % +/-4	29 % (min 26%)
Grassi	33 % +/-4	34% +/-4	37% (min 35%)
di cui saturi	22%	23,36%	25%
Carboidrati	assenti	assenti	assenti
zuccheri	assenti	assenti	assenti
Grasso sul secco	51 % +/-4	52 % +/-4	52 % (min 51%)
Cloruro di Sodio	1,6 % (1,5%-2,5%)	1,7 % +/- 0,5	1,9 % (1,5%-2,5%)
Fibre	assenti	assenti	assenti
Sodio	624 mg	663 mg	741 mg
			465-1946
			26% (23%-31%)
			30% (min 26%)
			38% (min 35%)
			'25,24%
			assenti
			assenti
			51%
			1,9 %(1,5%-2,5%)
			assenti
			741 mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente/25g
Salmonella spp	assente/25g

MATURAZIONE E CONSERVAZIONE

Maturazione: naturale con condizioni ottimali di +12/14°C di temperatura e 80-85% umidità .

Conservazione: 55 gg circa