

 Logistica alimentare	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	<b>TALEGGIO D.O.P.</b>	

### Generalità

<b>Denominazione prodotto:</b> Taleggio DOP	<b>Descrizione:</b> Formaggio molle da tavola con crosta ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato
<b>Ingredienti:</b> latte, sale e caglio milk, salt, rennet	<b>Peso netto:</b> da 1,7 a 2,4 kg

<b>Caratteristiche organolettiche:</b>  Forma: parallelepipedo Aspetto esterno: crosta sottile e morbida, rosata Consistenza: morbida Pasta: unita con possibili distacchi Colore: bianco paglierino Odore: delicato Sapore: leggermente acidulo e aromatico	<table border="1"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Valori nutrizionali (medi riferiti a 100g)</th> <th style="text-align: left;">Nutritional values (average values on 100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>1292 kJ 312 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>26 g</td> </tr> <tr> <td>di cui</td> <td>of which</td> </tr> <tr> <td>acidi grassi saturi</td> <td>saturated</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>18 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>Carbohydrates</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,4 g</td> </tr> <tr> <td>Colesterolo</td> <td>of which sugars</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Protein</td> </tr> <tr> <td></td> <td>19 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Salt</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cholesterol</td> </tr> <tr> <td></td> <td>89 mg</td> </tr> </tbody> </table>	Valori nutrizionali (medi riferiti a 100g)	Nutritional values (average values on 100g)	Energia	1292 kJ 312 kcal	Grassi	26 g	di cui	of which	acidi grassi saturi	saturated	Carboidrati	18 g	di cui zuccheri	0,4 g	Proteine	Carbohydrates	Sale	0,4 g	Colesterolo	of which sugars		Protein		19 g		Salt		2 g		Cholesterol		89 mg
Valori nutrizionali (medi riferiti a 100g)	Nutritional values (average values on 100g)																																
Energia	1292 kJ 312 kcal																																
Grassi	26 g																																
di cui	of which																																
acidi grassi saturi	saturated																																
Carboidrati	18 g																																
di cui zuccheri	0,4 g																																
Proteine	Carbohydrates																																
Sale	0,4 g																																
Colesterolo	of which sugars																																
	Protein																																
	19 g																																
	Salt																																
	2 g																																
	Cholesterol																																
	89 mg																																

### Dati analitici

<b>Caratteristiche chimico-fisiche (valori indicativi in %):</b> umidità: 50-54% grasso tq: 24-27% grasso/ss: > 48% proteine: 17-19% carboidrati: 0,50% sale (NaCl): 1-2% pH: 4,8-5,5	<b>Caratteristiche microbiologiche (ufc/g):</b> Enterobatteriacee < 1000 Escherichia coli < 100 Stafilococchi coag (+) < 100 Listeria monocytogenes assenti in 25g Salmonella assenti in 25g
<b>Temperatura di trasporto (°C)</b> + 2/+4°C	<b>Temperatura di conservazione (°C)</b> + 2/+4°C
<b>Limite di consumo (gg dal confezionamento)</b> 60 giorni	<b>Identificazione lotto di produzione:</b> giorno progressivo annuo di produzione