

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 23/09/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

CASATELLA TREVIGIANA DOP

Denominazione commerciale	Casatella Trevigiana DOP
Denominazione legale	Casatella Trevigiana DOP
Descrizione	Formaggio da tavola a pasta molle, garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo ai sensi del Reg. (CE) n. 1151/2012.
Fornitore	CENTRO VENETO FORMAGGI srl Via Valcavasina 40 – 31034 Cavaso del Tomba (TV)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Latte, sale, caglio
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
Modalità di conservazione	Conservare a massimo +4°C
TMC	25gg
Shelf life	20gg
Stagionatura	Formaggio a breve maturazione, 4-8 giorni
Dati imballo	4 vaschette confezionate in atm su vassoio aperto di polistirolo (242mm x 242mm x 70mm). 9 vaschette confezionate in atm su vassoio aperto di cartone (400mm x 300mm x 80mm).
Peso	300g
Origine del latte	Italia. Il latte proviene da Aziende Agricole site esclusivamente nella provincia di Treviso.

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0549
Bollo CE	IT 05/114 CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1180
	kcal	285
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	24
	g	17
Carboidrati di cui zuccheri	g	2,2
	g	1,3
Proteine	g	15,5
Sale	g	0,74

-Caratteristiche organolettiche-

Forma	Rotonda
Colore	Da bianco latte a color crema
Sapore	Dolce caratteristico del latte con venatura lievemente acidula
Odore	Lieve, latteo, fresco

-Caratteristiche chimico fisiche-

Umidità	56,5%	+/- 3,0
Proteine	16%	+/- 4,0
Grassi	22,00%	+/- 3,0

-Caratteristiche microbiologiche-

Staphylococcus coagulasi positivi	<100 ufc/g
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

-Pallettizzazione-

6 strati da 15 vassoi
8 strati da 8 vassoi