

Formaggio Ponte Vecio Neve



Formaggio delicato dal sapore gradevole e nello stesso tempo deciso. La stagionatura conferisce alla pasta, sempre bianca, omogeneità e cremosità. La crosta si presenta con una fioritura bianca e vellutata dovuta all'aggiunta di muffe bianche nel corso della lavorazione.

Rev. 0 del 03/01/22

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	formaggio Ponte Vecio Neve	
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24	IT 05 118 CE
INGREDIENTI	Latte , caglio, sale, fermenti lattici , muffe bianche selezionate.	
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto	
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	Latte , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.	
SHELF - LIFE	30 gg conservati a T° compresa tra +1 e +4° C	
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.	
CONTROLLO QUALITA' E CERTIFICAZIONI	Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2005 'Sistema di Gestione della sicurezza alimentare'	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singola forma. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.	
TRASPORTO	Trasporto a temperatura compresa tra +1 e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1440 kJ/347 kcal
Grassi	29 g
- di cui acidi grassi saturi	21 g
Carboidrati	0,6 g
- di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	21 g
Sale	1,5 g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Formaggio Ponte Vecio Neve

CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,917
Umidità	g/100g	46,0 – 48,0
Grasso su S.S.	g/100g	53,0 -56,0
pH		5,20 -5,30

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria Monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
Formaggio PONTE VECIO NEVE	variabile			forme singole sfuse	-

PALLETTIZZAZIONE

TIPO	MISURE cm	COMPOSIZIONE STRATO	COMPOSIZIONE BANCALE	N. STRATI IN ALTEZZA