

MONBLAN



CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE srl
Fraz. La Cure de Chevrot 11 - 11020 Gressan (AO)
Tel. 0165 251511/250901 - Fax 0165 251342
www.centralelatte.vda.it

CODICE PRODOTTO 00577

BAR CODE 2216258

DESCRIZIONE PRODOTTO

formaggio fresco prodotto con latte vaccino intero pastorizzato

INGREDIENTI

latte vaccino intero pastorizzato, sale, caglio

DESTINAZIONE DI VENDITA banco taglio

TIPO DI CONFEZIONAMENTO

forme singole in carta protettiva

UNITÀ DI VENDITA Kg

UNITÀ DI IMBALLO 8 orme per cartone

SHELF-LIFE la scadenza non è definita all'origine, tuttavia si consiglia di consumare il prodotto entro 40/50 giorni per apprezzarne le caratteristiche di freschezza e morbidezza

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

conservare tra 2° C e + 6°C con mantenimento della catena del freddo

DIMENSIONI diametro delle facce di circa 16 cm, altezza compresa tra 6 e 7 cm, in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione

DIMENSIONE IMBALLO cm 40 X 40 X 15h

PESO DEL CARTONE variabile ca 14,40 kg

PALETIZZAZIONE

pallet completo da 36 cartoni, 6 piani da 6 cartoni

DIMENSIONE PALLET cm 80 x 120 x 90h

PESO DEL PALLET variabile

FORMA

cilindrica a facce piane, con scalzo leggermente arrotondato

CROSTA

elastica e liscia, di colore variabile da bruno tenue a rosso chiaro

PASTA morbida, di colore bianco paglierino, compatta, talvolta con leggera occhiatura

SAPORE dolce e gradevole, con aroma tipico di latte

STAGIONATURA compresa tra 25 e 35 giorni in condizioni di umidità e temperatura controllate

AVVERTENZE GENERALI il prodotto è soggetto a modesto calo di peso, che può essere evitato mediante rispetto della catena del freddo e avvio al consumo immediato

IT
02/003
CE

Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ²	NO

Caratteristiche chimico-fisiche

Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40%

Caratteristiche microbiologiche

STAFILOCOCCUS AUREUS	< 10 UFC/g
E.COLI	< 10 UFC/g
LISTERIA SPP	assente in 25 g