

## **PIEVE ROFFENO SOC. AGR. COOP.**

*Via S.Lucia, 19-Rocca di Roffeno*

*40034 CASTEL D'AIANO BO*

*TEL./FAX 051912701*

*mail:pieveroffeno@libero.it*

*C.F. 00326090370*

*P.I. 00503661209*

### **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

PRODOTTO:	<b>SUA MAESTA' IL NERO (FORMAGGIO DI MONTAGNA)</b>
DENOMINAZIONE:	Formaggio a grana trattato in superficie con copalina nera naturale (crosta non edibile).
LUOGO DI PRODUZIONE:	Caseificio Pieve Roffeno S.A.C. Via S.Lucia, 19 – Rocca di Roffeno BO - (IT 08/346 CE).
INGREDIENTI:	Latte vaccino, caglio, sale.
ALLERGENI:	Latte.
INGREDIENTI COLORANTE:	Tutti di origine naturale ad uso alimentare: carbone vegetale F.U., resina vegetale, cera vegetale, glicerina vegetale, carbonato di calcio, alcool etilico.
CONFEZIONE:	Forme intere: sacco di neoprene come protettivo; Porzioni: sotto vuoto con bollino.
PESO NETTO:	Forme intere: pezzatura variabile da 35kg a 40kg circa Porzioni: pezzature variabili da 500g a 1kg circa
SHELF LIFE:	Forme intere: n.a. in quanto formaggio stagionato Porzioni: 180 giorni sotto vuoto
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Forme intere: in luogo fresco e asciutto, una volta aperta in frigorifero da 0° a 4 °C Porzioni: in frigorifero da 0° a 4°C
MODALITA' DI CONSUMO:	Tal quale
VALORI NUTRIZIONALI:	Medi per 100g di prodotto: Valori energetici:386,6 kcal (1608kj) Proteine: 25g Glucidi: 1,9g Grassi: 31g

### **CARATTERISTICHE**

**PIEVE ROFFENO SOC. AGR. COOP.**

**Via S.Lucia, 19-Rocca di Roffeno**

**40034 CASTEL D'AIANO BO**

**TEL./FAX 051912701**

**mail:pieveroffeno@libero.it**

**C.F. 00326090370**

**P.I. 00503661209**

**ORGANOLETTICHE:** Aspetto: forma cilindrica a facce piane, leggermente oriate con scalzo leggermente convesso; crosta abbastanza elastica, liscia, di spessore 5-6mm circa, di colore scuro; pasta di colore bianco paglierino, con occhiatura minuta, irregolare e diffusa;  
Odore: tipico  
Sapore: fragrante e delicato, con tendenza al saporito, ma non piccante, retrogusto percepibile, ma non persistente, né amaro;  
Consistenza: Pasta semidura

**PARAMETRI**

**MICROBIOLOGICI:**

Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi Aurei	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria M.	Assente in 25g

Data emissione:01 gennaio 2014