

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:	SUA MAESTA' IL NERO (FORMAGGIO DI MONTAGNA)
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'ALANO BO

TEL./FAX 051912701

mail:pieveroffeno@libero.it

C.F. 00326090370

P.I. 00503661209

ORGANOLETTICHE: Aspetto: forma cilindrica a facce piane, leggermente orientate 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