

		foto	
DENOMINAZIONE	<i>Formaggio</i> Magrello		
Codice prodotto	MAG		
Certificazione prodotto	nessuna		
Certificazione stabilimento	nessuna		
Zona di mungitura latte	il latte proviene da aziende conferenti delle province di VE e PN, qualificate per la produzione di Montasio DOP		
DESCRIZIONE	SEMIGRASSO A PASTA SEMIDURA SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE BOVINO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI CROSTA NON EDIBILE		
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti selezionati Conservanti NESSUNO trattamento in crosta: NESSUNO per le forme senza pelure, per le forme con pelure trattamento su una faccia con PARAFLUID (CIP) : dispersione acquosa copolimerica di Acetato di vinile (non contiene allergeni e OGM) il suo impiego rientra nella disciplina degli imballaggi alimentari.		
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina		
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo dopo 15 giorni di maturazione		
SHELF LIFE	Mantiene le sue caratteristiche fino a 45 giorni Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.		
Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 15gg	Valore energetico	Kcal/kj	
	Umidità	%	
	Proteine	g/100g	
	Grassi	g/100g	
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	
	Carboidrati	g/100g	
	di cui Zuccheri	g/100g	
	Sale	g/100g	
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI a 15 GG	Forma: cilindrica, scalzo dritto, facce piane, altezza 6/7 cm, diametro tra 20/25 cm, con peso variabile tra 2 e 2,4 kg; crosta: semidura, liscia, sottile, colore giallo paglierino chiaro; pasta: di colore avorio carico, occhiatura assente; odore e aroma di bassa intensità, con sentori di latte cotto, burro e yogurt; sapore: dolce, lieve acidità e leggerissima sapidità; struttura della pasta: semidura, deformabile, con solubilità media		
LIMITI MICROBIOLOGICI	Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Salmonella assente in 25 g	Stafilococco coagulasi positivo < 100 ufc/g E. Coli < 100 ufc/g	
FORMATO DI VENDITA	si vende a forma intera o porzionato		
CONSERVAZIONE	In fase di utilizzo, da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +6		
ALLERGENI	Latte vaccino (in caseificio è utilizzata proteina dell'uovo e frutta a guscio noci , pistacchio)		
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine		
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM		
NOTE			