



Produzione e Commercio Prodotti Lattiero Caseari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	LATTERIA DEL '24		
DENOMINAZIONE LEGALE	FORMAGGIO		
CAT. ALIMENTARE (REG. CE 2073/05)	2.2.4-FORMAGGI A BASE DI LATTE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA INFERIORE A QUELLA DELLA PASTORIZZAZIONE		
DESCRIZIONE	FORMAGGIO SEMISTAGIONATO A LATTE NON PASTORIZZATO, A PASTA SEMIDURA PRODOTTO UTILIZZANDO LATTOINNESTO NATURALE. STAGIONATO A TEMPERATURA DI 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% e 85%. PER UN PERIODO COMPRESO TRA I 2 E I 4 MESI PRIMA DELLA VENDITA.		
INGREDIENTI	LATTE , SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO).		
ALLERGENI	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA		
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6 CHIOLOGRAMMI DIAMETRO 32 CM - SCALZO MAX 7 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRINCI. CROSTA RUGOSA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE E GRADAZIONE PIÙ SCURI DI QUELLO DELLA PASTA.		
ASPETTO INTERNO	FORMAGGIO A PASTA MORBIDA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA ACCENTUATA.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, SAPORE ED AROMA TIPICI DEL LATTE FRESCO. RICHIAMA ALLA MENTE IL FORMAGGIO DI UNA VOLTA E TUTTE LE SUE TONALITÀ DI PROFUMI.		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 10000 UFC/g	
	LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g	
	SALMONELLA SPP.	ASSENTE IN 25 g	
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	ENERGIA	1863 KJ	
			450 KCAL
	GRASSI		38 g
	DI CUI SATURI		28 g
	CARBOIDRATI		0,9 g
	DI CUI ZUCCHERI		0 g
	PROTEINE	26 g	
	SALE		1,3 g
AW	0,924		
pH	< 5,30		
CONSERVAZIONE	FORME INTERE: TEMPERATURA CONSIGLIATA DA +8° C A +12 °C FORMAGGIO PORZIONATO: CONSERVARE A TEMPERATURA DI REFRIGERAZIONE		
DURATA	PRODOTTO SOGGETTO A MATURAZIONE; AFFINCHÈ MANTENGA LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE VA CONSUMATO PREFERIBILMENTE ENTRO 90 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO.		
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO E MESE DI PRODUZIONE		

Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone

Soc. Coop. Agricola - via Gorizia, 17 - 33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD) - Tel. +39 0432 731218 - Fax +39 0432 734139 - C.F. e P. Iva 00255570301
R.E.A. 13124 - Reg. Coop. Agric. n. 30 - www.latteriacividale.it - info@latteriacividale.it



Produzione e Commercio Prodotti Lattiero Caseari

INDICAZIONI DI CONSUMO

FORMAGGIO A LATTE NON PASTORIZZATO: IL CONSUMO DI QUESTO PRODOTTO NON È CONSIGLIATO PER LE CATEGORIE FRAGILI (BAMBINI, ANZIANI, DONNE IN GRAVIDANZA, PERSONE IMMUNODEPRESSE)

Rev. 9.0 ottobre 2025

Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone

Soc. Coop. Agricola - via Gorizia, 17 - 33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD) - Tel. +39 0432 731218 - Fax +39 0432 734139 - C.F. e P. Iva 00255570301
R.E.A. 13124 - Reg. Coop. Agric. n. 30 - www.latteriacividale.it - info@latteriacividale.it