

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MORRUPINO																
DENOMINAZIONE LEGALE	FORMAGGIO																
CAT. ALIMENTARE (REG. CE 2073/05)	2.2.4/2-FORMAGGI STAGIONATI A BASE DI LATTE PASTORIZZATO																
DESCRIZIONE	FORMAGGIO FRESCO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE PASTORIZZATO DELLA ZONA DEL CIVIDALESE. STAGIONATO A TEMPERATURA DI 12 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% e 85% PER UN PERIODO COMPRESO TRA 20 E 30 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.																
INGREDIENTI	<u>LATTE</u> , SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' <u>UOVO</u>)																
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA																
ALLERGENI	LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO UOVA E PRODOTTI DERIVATI																
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6,5 CHILOGRAMMI DIAMETRO 30-32 CM - SCALZO MAX 8 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRINCI. CROSTA LISCIA O LEGGERMENTE RUGOSA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE E GRADAZIONE PIÙ SCURI DI QUELLO DELLA PASTA.																
ASPETTO INTERNO	FORMAGGIO A PASTA COMPATTA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO CON OCCHIATURA PICCOLA QUASI ASSENTE.																
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	GUSTO MORBIDO E DELICATO LEGGERMENTE ACIDO PROFUMO DI LATTE.																
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	<table> <tr> <td>ENERGIA</td><td>1595 kJ</td></tr> <tr> <td></td><td>385 kcal</td></tr> <tr> <td>GRASSI</td><td>33 g</td></tr> <tr> <td>DI CUI SATURI</td><td>23 g</td></tr> <tr> <td>CARBOIDRATI</td><td>0 g</td></tr> <tr> <td>DI CUI ZUCCHERI</td><td>0 g</td></tr> <tr> <td>PROTEINE</td><td>22 g</td></tr> <tr> <td>SALE</td><td>0,77 g</td></tr> </table>	ENERGIA	1595 kJ		385 kcal	GRASSI	33 g	DI CUI SATURI	23 g	CARBOIDRATI	0 g	DI CUI ZUCCHERI	0 g	PROTEINE	22 g	SALE	0,77 g
ENERGIA	1595 kJ																
	385 kcal																
GRASSI	33 g																
DI CUI SATURI	23 g																
CARBOIDRATI	0 g																
DI CUI ZUCCHERI	0 g																
PROTEINE	22 g																
SALE	0,77 g																
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table> <tr> <td>STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI</td><td>< 100 ufc/g</td></tr> <tr> <td>ESCHERICHIA COLI</td><td>< 100 ufc/g</td></tr> <tr> <td>LISTERIA MONOCYTOGENES</td><td>ASSENTE IN 25 g</td></tr> </table>	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 ufc/g	ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g	LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g										
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 ufc/g																
ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g																
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g																
AW	0,970																
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																

Rev. 4.0 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.latteriaciviale.it - info@latteriaciviale.it