

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SAN DONATO	
DENOMINAZIONE LEGALE	FORMAGGIO	
CATEGORIA ALIMENTARE	2.2.4/2-FORMAGGI A LATTE PASTORIZZATO	
DESCRIZIONE	FORMAGGIO FRESCO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE PASTORIZZATO DELLA ZONA DEL CIVIDALESE. STAGIONATO A TEMPERATURA < 12°C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% E 85% PER CIRCA 20 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA.	
INGREDIENTI	LATTE, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL'UOVO)	
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA	
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 3 A 3,5 CHIOGRAMMI DIAMETRO 20 CM - SCALZO MAX 10 CM PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRINCI. CROSTA LISCIA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE E GRADAZIONE PIÙ SCURA DI QUELLO DELLA PASTA, SULLO SCALZO È IMPRESSA LA DATA DI PRODUZIONE.	
ASPETTO INTERNO	PASTA MORBIDA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON RARA OCCHIATURA PICCOLA ED UNIFORME.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, LEGGERMENTE DOLCE. SAPORE ED AROMA TIPICI DEL LATTE FRESCO E DELLA PANNA. OTTIMO PER ANTIPASTI E STUZZICHINI.	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	ESCHERICHIA COLI < 100 UFC/g STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 10 UFC/g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g	
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	ENERGIA 1644 kJ/397 kcal GRASSI 34 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 24 g CARBOIDRATI 0,7 g DI CUI ZUCCHERI 0 g PROTEINE 22 g SALE 0,78 g	
AW	0,952	
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 ORGANOLETTICHE VA CONSUMATO PREFERIBILMENTE ENTRO 40 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO.	
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO E MESE DI PRODUZIONE	

rev. 6.0 ottobre 2025