

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SAPORITO DELLE VALLI FRESCO		
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 SEMI-STAGIONATO A LATTE NON PASTORIZZATO A PASTA SEMIDURA E A CROSTA LAVATA STAGIONATO IN LOCALI IDONEI A UNA TEMPERATURA DI 10 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 90% E 95% PER ALMENO 60 GIORNI 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 A 7 CHILOGRAMMI DIAMETRO DA 30 A 32 CM - SCALZO MAX 7 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRANCI. CROSTA LISCIA O LEGGERMENTE RUGOSA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE ROSSICCIO.		
ASPETTO INTERNO	FORMAGGIO A PASTA MOLTO MORBIDA ED ELASTICA CON OCCHIATURA PICCOLA E DIFFUSA, DI COLORE GIALLO, GIALLO-CHIARO		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, SAPORE ED AROMA CARATTERISTICI DEI PRODOTTI DI MONTAGNA. UN PARTICOLARE TRATTAMENTO IN CROSTA E LA STAGIONATURA LO RENDONO UNICO.		
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)	VALORE ENERGETICO 1523 KJ/368 Kcal GRASSI 32 g 		

Rev. 12 ottobre 2025