



Produzione e Commercio Prodotti Lattiero Caseari

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	VALLI DEL NATISONE “VAL NAT”															
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 PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE TERMIZZATO. VIENE STAGIONATO PER ALMENO 60 GIORNI PRIMA DELLA VENDITA. LA STAGIONATURA AVVIENE A TEMPERATURA DI 12 °C E UMITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 75% e 85%															
INGREDIENTI	LATTE, SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI. CONSERVANTE: LISOZIMA (PROTEINA DELL' <u>UOVO</u>)															
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA															
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6 A 7 CHILOGRAMMI DIAMETRO 30 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. LO SCALZO PRESENTA IMPRESSO IL MARCHIO IDENTIFICATIVO "VALLI DEL NATISONE".															
ASPETTO INTERNO	FORMAGGIO A PASTA COMPATTA ED ELASTICA DI COLORE AVORIO O GIALLO CHIARO CON OCCHIATURA PICCOLA ED UNIFORME.															
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, SAPORE ED AROMA CARATTERIZZATI DAI PROFUMI DELLA FLORA E DEI FORAGGI LOCALI CHE DIVENTANO VIA VIA PIÙ INTENSI CON IL PROGREDIRE DELLA STAGIONATURA.															
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	<table><tr><td>ENERGIA</td><td>1698 KJ/410 KCAL</td></tr><tr><td>GRASSI</td><td>35 g</td></tr><tr><td>DI CUI SATURI</td><td>25 g</td></tr><tr><td>CARBOIDRATI</td><td>0,7 g</td></tr><tr><td>DI CUI ZUCCHERI</td><td>0 g</td></tr><tr><td>PROTEINE</td><td>23 g</td></tr><tr><td>SALE</td><td>1,8 g</td></tr></table>		ENERGIA	1698 KJ/410 KCAL	GRASSI	35 g	DI CUI SATURI	25 g	CARBOIDRATI	0,7 g	DI CUI ZUCCHERI	0 g	PROTEINE	23 g	SALE	1,8 g
ENERGIA	1698 KJ/410 KCAL															
GRASSI	35 g															
DI CUI SATURI	25 g															
CARBOIDRATI	0,7 g															
DI CUI ZUCCHERI	0 g															
PROTEINE	23 g															
SALE	1,8 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><tr><td>SALMONELLA SPP.</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	SALMONELLA SPP.	ASSENTE IN 25 g						
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	< 100 UFC/g															
ESCHERICHIA COLI	< 100 UFC/g															
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g															
SALMONELLA SPP.	ASSENTE IN 25 g															
AW	0,970															
pH	< 5,30															
CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO															
DURATA	PRODOTTO SOGGETTO A MATURAZIONE; AFFINCHÈ MANTENGA LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE 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. 7.0 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