

28/04/2014

**SCHEDA TECNICA FN509 - BITTO DOP**

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Denominazione:</b>	Bitto DOP.
<b>Descrizione:</b>	Formaggio a pasta semidura. <i>Area di produzione:</i> provincie di Sondrio, territori limitrofi dell' Alta Valle Brembana, e della provincia di Lecco.
<b>Ingredienti:</b>	Latte vaccino (può essere aggiunto latte caprino non superiore al 10%), sale, caglio.

**CARATTERISTICHE FISICHE DELLA FORMA INTERA**

<b>Forma:</b>	Cilindrica regolare con superfici piane e scalzo concavo a spigoli vivi.
<b>Dimensioni:</b>	Diametro delle facce varia da 30 a 50 e l'altezza dello scalzo varia da 8 a 10.
<b>Peso:</b>	Variabile da 8 a 25 kg.
<b>Marchiatura:</b>	Marcio di qualità dei funzionari del Consorzio di Tutela Casera e Bitto.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

<b>Aspetto della crosta:</b>	Compatta, con spessore compreso tra 2 e 4 mm.
<b>Struttura della pasta:</b>	Elastica con occhiatura sparsa e tendenzialmente fine.
<b>Colore:</b>	Della crosta giallo paglierino più intenso con la stagionatura; la pasta variabile da bianco a giallo paglierino a seconda del tempo di stagionatura e del periodo di produzione.
<b>Odore e sapore:</b>	Sapore dolce, caratteristico e più intenso con il procedere della stagionatura. Odore caratteristico con particolare aroma.

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

<b>Umidità:</b>	38%
<b>Grasso su ss:</b>	≥ 45%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Salmonella spp:</b>	Assente in 25 g
<b>Listeria monocytogenes:</b>	Assente in 25 g
<b>Staphylococcus aureus:</b>	< 100 u.f.c./g
<b>Escherichia coli:</b>	< 100 u.f.c./g



ASSICURAZIONE QUALITA'

28/04/2014

**SCHEDA TECNICA FN509 - BITTO DOP**

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100g di prodotto)**

<b>Valore energetico:</b>	428 kcal / 1774 kJ
<b>Proteine:</b>	25 g
<b>Carboidrati:</b>	1,0 g
<b>Grasso sul t.q.:</b>	36 g

**INFORMAZIONI LOGISTICHE**

<b>Peso unitario:</b>	10 kg ca.
<b>Modalità conservazione:</b>	In frigorifero a +2°C / +6°C.

**PRESENZA DI ALLERGENI/SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE INTOLLERANZE**

Possibili tracce di lattosio.

**NON CONTIENE OGM**