

|  |   |                         |
|--|---|-------------------------|
| <br>IT F1Q2L CE | AZIENDA SPINI UOVA di SPINI FIORINO<br>Via Umberto I, 31<br>26010 Casale Cremasco-Vidolasco (CR)<br>Tel. 0373/41266 Fax.0373/459414 | Rev.1<br>del 06/09/2013 |
| Scheda tecnica<br><b>TALEGGIO D.O.P.</b>   |   | Pag. 1 di 1             |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Denominazione                | Taleggio D.O.P. Antica Fattoria        |
| Descrizione                  | Formaggio a pasta molle, a pasta cruda |
| Codice articolo              | 90513                                  |
| Ingredienti                  | Latte vaccino, sale, caglio            |
| Allergeni                    | Latte                                  |
| OGM                          | OGM free                               |
| Stagionatura                 | Minimo 40 giorni                       |
| Shelf-life                   | 45 giorni dal confezionamento          |
| Temperatura di conservazione | Tra 1°C e 6°C                          |

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI**

|             |  |
|-------------|--|
| Forma       | Parallelepipedo a base quadrata con lato di 18-20 cm e scalzo di 5-7 cm                          |
| Peso        | Variabile da 2,0 kg a 2,4 kg c.a.  |
| Pasta       | Formaggio a pasta cruda, colore bianco paglierino  |
| Crosta      | Crosta edibile, di colore rosato naturale più o meno accentuato, solcata dalle tipiche striature |
| Consistenza | Morbida, elastica  |
| Sapore      | Caratteristico, leggermente acidulo  |

#### **CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE e NUTRIZIONALI (valori medi su 100 g di prodotto)**

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| pH                     | 5,10-5,15          |
| Attività dell'acqua Aw | 0,97-0,98          |
| Valore energetico      | 315 Kcal – 1319 KJ |
| Proteine               | 19 g               |
| Grassi                 | 26,2 g             |
| Carboidrati            | 0,9 g              |
| Colesterolo            | 90 mg              |
| Calcio                 | 433 mg             |
| Fosforo                | 328 mg             |
| Vitamina A             | 482 mcg            |

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)**

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| E.Coli                           | ≤ 100 UFC/g     |
| Coliformi totali                 | ≤ 10.000 UFC/g  |
| Stafilococchi coagulasi positivi | ≤ 100 UFC/g     |
| Salmonella spp.                  | Assente in 25 g |
| Listeria Monocytogenes           | Assente in 25 g |

#### **PACKAGING e PALLETTIZZAZIONE**

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Tipologia di confezionamento | Incarto per alimenti (conforme al D.M. 21/3/73 e successivi aggiornamenti) |
| Pezzi per cartone            | 4-6  |
| Numero di strati per pallet  | /  |
| Numero di cartoni per strato | /  |