



## CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA® S.r.l.

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:** BLU DI LANGA (COD. 041001)

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, LATTE caprino pastorizzato, PANNA pastorizzata, sale, caglio.

Paesi di mungitura: Italia (latte vaccino e ovino), Spagna (latte caprino).

Paese di trasformazione: Italia

**DESCRIZIONE:** formaggio erborinato stagionato a pasta molle bianca con striature blu/verdi, privo di occhiature, con crosta non edibile blu/verde, peso 1kg circa, forma cilindrica di diametro 18cm circa e altezza 8cm circa. Il prodotto rispetta la normativa vigente nazionale ed UE

**CONFEZIONAMENTO:** il prodotto è confezionato in un involucro di alluminio sul quale è applicata un'etichetta adesiva riportante tutte le diciture di legge e la data di scadenza. Il materiale dell'imballo rispetta le normative inerenti la migrazione specifica e globale. Il prodotto viene venduto in scatole di polistirolo contenenti 1 pezzo.

**SHELF LIFE:** 55 giorni dalla data di confezionamento

**TABELLA NUTRIZIONALE** (valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)

<b>VALORE ENERGETICO</b>	Kcal	349
<b>VALORE ENERGETICO</b>	Kjoule	1444
<b>GRASSI TOTALI</b>	g	30
<b>di cui ACIDI GRASSI SATURI</b>	g	21
<b>CARBOIDRATI</b>	g	1,6
<b>di cui ZUCCHERI</b>	g	1,6
<b>PROTEINE</b>	g	19
<b>SALE</b>	g	1,25

**DESTINAZIONE D'USO:** formaggio da tavola destinato al consumo senza ulteriori trattamenti

**CONSERVAZIONE:** conservare a +4°/+8° C.

**ALLERGENI:** latte

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:**

<i>Escherichia Coli</i>	< 100 UFC/g
<i>Stafilococchi coagulasi +</i>	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25g
<i>Listeria Monocytogenens</i>	assente in 25g
<i>Enterotossine stafilococciche</i>	non rilevabili

**BOLLO CE:** IT 01 204 CE

Data ultimo aggiornamento 2020/05/14