



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA[®] S.r.l.

DENOMINAZIONE PRODOTTO: TRUF DI CAPRA (COD. 003002)

INGREDIENTI: LATTE caprino pastorizzato, PANNA pastorizzata (origine del latte: Italia), tartufo (tuber aestivum 2%), sale, caglio, aromi.

Paese di mungitura: Spagna

Paese di trasformazione: Italia

DESCRIZIONE: formaggio leggermente stagionato con pezzetti di tartufo nero (tuber aestivum) a pasta molle, privo di occhiature, con crosta edibile bianca/giallo paglierino, peso 1,4Kg circa, forma cilindrica di diametro 20cm circa e altezza 5cm circa. Il prodotto rispetta la normativa vigente nazionale ed UE

CONFEZIONAMENTO: il prodotto è avvolto in una pellicola di cellophane sulla 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: 50 giorni dalla data di confezionamento

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

VALORE ENERGETICO	Kcal	348
VALORE ENERGETICO	Kjoule	1440
GRASSI TOTALI	g	29
di cui ACIDI GRASSI SATURI	g	21
CARBOIDRATI	g	2,2
di cui ZUCCHERI	g	2,0
PROTEINE	g	19
SALE	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

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Via Provinciale 17 – Bosia (CN) – IT 01 204 CE