



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA[®] S.r.l.

DENOMINAZIONE PRODOTTO: TRUF A 3 LATTI (COD. 003001)

INGREDIENTI: LATTE vaccino pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, LATTE caprino pastorizzato, tartufo (*tuber aestivum* 2%), PANNA pastorizzata, sale, caglio, aromi.

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

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	327
VALORE ENERGETICO	Kjoule	1355
GRASSI TOTALI	g	28
di cui ACIDI GRASSI SATURI	g	20
CARBOIDRATI	g	1,4
di cui ZUCCHERI	g	1,4
PROTEINE	g	18
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