DITTA ANGELO CROCE SRL
via C. Battisti 73, 26841 Casalpusterlengo (Lo)

PANNERONE

Data I° emissione 11-07-05
Ultima revisione 18-11-2016

PRODOTTO "PANNERONE"



	PANNERONE
TIPOLOGIA DEL PRODOTTO	Formaggio grasso a pasta cruda e senza sale realizzato con latte intero di vacca crudo.
INGREDIENTI	FORMAGGIO: **Latte** italiano, caglio di vitello
ALLERGENI	**Latte** e prodotti derivati.

CARATTERISTICHE TECNICHE

BOLLO CE	IT 03/332 CE
QUANTITA' PER CONFEZIONE	da 10 a 13 Kg (per ogni forma intera)
ASPETTO	Forma cilindrica con aspetto esteriore rigonfiato (sinonimo questo di una buona riuscita della sua tipica fermentazione) e facce piane.
TEMPERATURA CONSERVAZIONE	Tra +2 e +4 °C
STAGIONATURA	Da 4 a 5 gg
TEMPO MASSIMO DI CONSERVAZIONE	30 gg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	Tipico sapore dolce, burroso, con una leggera punta di amaro, non deve però risultare troppo acido o piccante al palato.
COLORE	Il formaggio maturo presenta una pasta all'interno di colore bianco paglierino provvista di alveoli (occhiature) che danno al prodotto un tipico aspetto vaiolato.
CONSISTENZA	La pasta interna presenta un caratteristico colore paglierino, tipica dei formaggi con breve periodo di stagionatura e cosparsa da un'occhiatura fitta.

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr)

ENERGIA	1571 kJ 379 Kcal			
GRASSI	31 g	di cui	**ACIDI GRASSI SATURI**	20,01 g
CARBOIDRATI	< 1 g	di cui	**ZUCCHERI**	< 0,005 g
PROTEINE	24 g			
SALE	0,078 g			

ASPETTO COMMERCIALE

Il formaggio maturo presenta all'esterno una crosta giallognola, a volte leggermente rosata, sottile e friabile; essa viene ricoperta da pellicola o da altro materiale protettivo.

PARAMETRI BATTERIOLOGICI

Listerya Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella SPP	Assente in 25 g
Staphilococcus Coagulati pos.	< 10 ucf/gr
Escherichia Coli	360.000 ucf/gr

Note:

Assenza di cereali contenenti glutine e loro derivati.
I dati riportati dalla presente scheda non sono destinati al consumatore finale.
Il prodotto è soggetto a calo peso naturale.
Informazione per il consumatore: ***CROSTA NON EDIBILE.***