

AGRIFORM	SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTI FINITI <u>MONTE VERONESE D'ALLEVO DOP</u>	Cod. ST/PFI/15 R07 Pag. 1 di 1
----------	---	--------------------------------------

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO**Denominazione:** formaggio Monte Veronese d'allevato DOP**Descrizione:** formaggio da tavola a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato, con il processo di lavorazione descritto nel Disciplinare di Produzione del Consorzio Tutela Formaggio Monte Veronese.**Ingredienti:** latte vaccino, sale, caglio. Sulla crosta non edibile conservante E235.**CARATTERISTICHE FISICHE****Forma:** Cilindrica con scalzo leggermente convesso e facce quasi piane.**Dimensioni:** Diametro da 25 a 35 cm; Altezza scalzo da 6 a 10 cm.**Peso:** da 6 a 9 kg.**Marcatura:** sullo scalzo in continuo "Monte Veronese", marchio del Consorzio, mese di produzione e codice del produttore. Sul piatto superiore disco Consorzio fondo azzurro con indirizzo caseificio.**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****Aspetto della crosta:** sottile di colore paglierino più o meno intenso. Non Edibile.**Struttura della pasta:** compatta, con occhiatura minuta.**Colore della pasta:** leggermente paglierino**Aroma e sapore :** sapore fragrante e gradevole per il Mezzano, più intenso e leggermente piccante per il Vecchio.**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Grasso su ss	45% (min 30% da Disciplinare)
Umidità	35% \pm 4%



CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g-Reg 1169/2011)

Energia	1687 kJ-407 kcal
Grassi	32,5%
di cui saturi	24,0%
Carboidrati	0%
di cui zuccheri	0%
Fibre	0%
Proteine	28,5%
Sale	1,9%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Staphylococcus aureus	<1000 ufc/g
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente/25g
Salmonella spp	assente/25g

MATURAZIONE E CONSERVAZIONE**Maturazione:** naturale con condizioni ottimali di 11-15°C di temperatura e 80-85% umidità per min. 90 gg (mezzano), fino a 12 mesi e oltre (vecchio).**Conservazione (TMC):** 6 mesi alla temp. +4/+8 °C

Redige RAQ		Verifica DIR		Approva DIR	
Data	Firma	Data	Firma	Data	Firma
27/10/2014		27/10/2014		27/10/2014	