



Scheda Tecnica Prodotto

FORME PIAVE MEZZANO D.O.P.

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 2

Data Revisione 06/03/2017

Caratteristiche Generali

Revisione	2
Codice Articolo	04F053ME
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	FORME PIAVE MEZZANO D.O.P.
Tipologia Prodotto	LATTERIA
Stagionatura Media	60-180 D

Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta
Formato	forma intera, cilindrica, diametro 320 mm. X alt. 80 mm.
Crosta	colore giallo dorato, spessore 2-3 mm, NON EDIBILE
Pasta	compatta
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	dolce, saporito
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	6,8

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	38
Tenore Materia Grassa sul secco %	48
Ingredienti	LATTE, sale, caglio
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1704/411
Grassi	34
Di cui Saturi	23
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	25
Sale	1.7

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	10 +/-2°C
--------------------	-----------

Imballaggio

Imballo Primario	forme nude
Lunghezza (cm)	31
Larghezza (cm)	31
Altezza (cm)	9
Pezzi per Unità di Vendita	1

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	100
-----------------------	-----



Scheda Tecnica Prodotto
FORME PIAVE MEZZANO D.O.P.

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 2

Data Revisione 06/03/2017

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	1000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	10
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	1.000
Lieviti	10.000
Muffe	1.000