



**Latteria
Sant'Andrea**
Società Agricola Cooperativa

Via Capitello, 66
31050 SANT'ANDRÀ di Povegliano (TV)
Tel. 0422 870123 - Fax 0422 871798
www.lattsantandrea.com
info@lattsantandrea.com



DENOMINAZIONE	FORMAGGIO MORLACCO SANT'ANDREA QV 60 gg.		
Codice	54		
Certificazione prodotto	Qualità Verificata "Marchio di qualità tutelato dalla Regione Veneto"		
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 22000:2018.		
Origine del latte	ITALIA		
Zona mungitura del latte	Treviso		
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta molle leggermente occhiata leggermente occhiata, crosta non edibile fasciata con persianello in legno di pioppo.		
INGREDIENTI	Latte vaccino QV, fermenti lattici, sale e caglio		
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina.		
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo dopo circa 10 giorni di maturazione.		
SHELF LIFE	- Il prodotto forme intere mantiene le caratteristiche tipiche della sua tipologia fino a 60 gg. dalla data di produzione. Può essere consumato oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sicurezza alimentare. - Il prodotto a forma intera o porzionato e confezionato sottovuoto da consumarsi preferibilmente entro i 4 mesi dalla data di confezionam. - Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumare preferibilmente entro 4/5 giorni.		
Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 30 gg.	Valore energetico	Kcal/100g	292
	Valore energetico	KJ/100g	1209
	Proteine	g/100g	18
	Grassi	g/100g	24
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	17
	Carboidrati	g/100g	0,9
	di cui Zuccheri	g/100g	0,5
	Sale	g/100g	1,4
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	forma: cilindrica, facce piane; dimensioni: altezza cm 6/8, diametro cm 30, peso 5 Kg.; crosta: rugata e morbida, non edibile; pasta: morbida, di colore bianco latte, con piccola occhiatura; odore e aroma di leggera complessità, con sentori di stallatico; sapore: dolce, leggermente sapido, profumo marcato;		
LIMITI MICROBIOLOGICI	Come da Reg. CE 1441/2007		
	Listeria monocytogenes	assente in 25 g	
	Salmonella	assente in 25 g	
	Stafilococco coagulasi positivo	< 100 ufc/g	
	Escherichia Coli	< 100 ufc/g	
FORMATO DI VENDITA	- Forma intera. - Forma intera o porzione sottovuoto.		
IMBALLO	- forme intere su bancale; - cartone con 03 forme intere o porzionate sottovuoto.		
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +12°C.		
ALLERGENI	Latte vaccino.		
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.		
NOTE	Formaggio contenente latte QV >96% in peso proveniente da allevatori aderenti QV. Abbinamento consigliato con: vino bianco secco leggero (chardonnay, pinot bianco, soave)		