



**Latteria
Sant'Andrea**

fondata nel 1936

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	FORMACOTTO Formaggio Sant'Andrea da cuocere		
Codice	77		
Certificazione prodotto	Nessuna.		
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 22000:2018.		
Origine del latte	ITALIA		
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello e fermenti selezionati.		
INGREDIENTI	Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici, conservante lisozima (proteina dell' uovo). Trattamento in crosta: nessuno.		
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina.		
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo dopo circa 20 giorni di maturazione.		
SHELF LIFE	<ul style="list-style-type: none"> o Il prodotto forme intere mantiene le caratteristiche tipiche della sua tipologia fino a 90 gg. dalla data di produzione. Può essere consumato oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sicurezza alimentare. o Il prodotto a forma intera o porzionato e confezionato sottovuoto da consumarsi preferibilmente entro i 4 mesi dalla data di confezionam. o 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	391
	Valore energetico	KJ/100g	1621
	Proteine	g/100g	25
	Grassi	g/100g	32
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	23
	Carboidrati	g/100g	0,7
	di cui Zuccheri	g/100g	0
	Sale	g/100g	1,9
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	<p>forma: parallelepipedica, facce piane o leggermente bombate; dimensioni: lato circa cm 10/12, lunghezza cm 32 /38, peso 5-6 Kg.; crosta: molle, liscia, sottile, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, è edibile se cotta; pasta: compatta, di colore bianco avorio, con rada occhiatura regolarmente distribuita; odore e aroma di leggera complessità, con sentori di latte, burro, foraggio; sapore: dolce e leggermente sapido.</p>		
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	<ul style="list-style-type: none"> o Forma intera. o Forma intera o porzione sottovuoto. 		
IMBALLO	<ul style="list-style-type: none"> o forme intere su bancale; o cartone con 04 forme intere o porzionate sotto vuoto. 		
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +12°C.		
ALLERGENI	Latte vaccino, conservante lisozima (proteina dell' uovo).		
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.		
NOTE	Vino consigliato. Cabernet sauvignon giovane o friulano bianco.		