

DENOMINAZIONE	FORMAJO SANT'ANDREA INBRIAGO		
Codice	22		
Certificazione prodotto	Nessuna.		
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 9001-2008.		
Zona di mungitura latte	Provincia di TREVISO.		
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta dura semicotta prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello, fermenti selezionati e affinato con vinacce e/o mosti di uve e/o vino.		
INGREDIENTI	Latte vaccino, fermenti lattici , sale, caglio, lisozima (proteina dell'uovo). Trattato In Crosta: con vinacce e/o mosti d'uva e/o vino.		
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina.		
STAGIONATURA	Il formaggio sottoposto ad affinamento ha una stagionatura non inferiore ai 2 mesi. E' pronto per il consumo dopo circa 1 mese dall'affinamento.		
SHELF LIFE	<ul style="list-style-type: none"> o Il prodotto forme intere mantiene le caratteristiche tipiche della sua tipologia fino a 18 mesi 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 120 gg.	Valore energetico	Kcal/100g	428
	Valore energetico	KJ/100g	1774
	Proteine	g/100g	26
	Grassi	g/100g	36
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	26
	Carboidrati	g/100g	0
	di cui Zuccheri	g/100g	0
	Sale	g/100g	2,2
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	<p>forma: cilindrica, scalzo dritto, facce piane; dimensioni: altezza cm 7/10, diametro cm 30/35, peso 6-7 Kg.; crosta: liscia, sottile, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile; pasta: compatta, di colore da paglierino a giallo, con rada occhiatura regolarmente distribuita; odore e aroma di leggera complessità, con sentori di burro fuso, fieno, frutta secca, e vicino alla costa sentori di prugna e vinacce d'uva; sapore: sapido, leggermente dolce con la stagionatura può assumere un po' di piccante</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 03 forme intere o porzionate sottovuoto. 		
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +12°C.		
ALLERGENI	Latte, lisozima (proteina dell'uovo).		
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.		
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM.		
NOTE	Per l'affinamento vengono utilizzate le vinacce, i mosti o il vino merlot o cabernet I.G.T. o chardonnay per la tipologia bianco. Abbinamento consigliato con: vino rosso equilibrato di buona struttura anche		

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



affinato in legno(es Raboso Piave DOCG, merlot colli orientali Friuli,
Montepulciano D'Abruzzo, Colli Conegliano rosso doc)