



**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	<i>MIELITO formaggio aromatizzato al miele.</i>		
Codice	39		
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.		
INGREDIENTI	Latte vaccino, caglio, sale, fermenti lattici , aroma al miele (max 1%). Trattato In Crosta: con cera d'api		
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina.		
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo dopo circa 30 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 12 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 60 gg.	Valore energetico	Kcal/100g	401
	Valore energetico	KJ/100g	1663
	Proteine	g/100g	25
	Grassi	g/100g	33
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	23
	Carboidrati	g/100g	1,0
	di cui Zuccheri	g/100g	0,5
	Sale	g/100g	1,3
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	<p>forma: cilindrica, scalzo dritto, facce piane; dimensioni: altezza cm 6/10, diametro cm 16/20, peso 1,8-2,3 Kg.; crosta: trattata, di colore giallo, liscia, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non è edibile; pasta: compatta, di colore da paglierino scarico a giallo, con rada occhiatura regolarmente distribuita; odore e aroma di leggera complessità, con sentori burro, fieno e polline di fiori. sapore: sapido leggermente dolce e tendente al saporito con il progredire della stagionatura;</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 vaccino.		
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine.		
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM.		
NOTE	Abbinamento consigliato con: vino bianco secco aromatico (es gewurtz traminer alto adige)		