



fondata nel 1936

**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****RICOTTA AFFUMICATA****Codice**

44

Certificazione prodotto

Nessuna.

Certificazione stabilimento

UNI EN ISO 9001-2008

Zona di mungitura latte

Provincia di TREVISO

DESCRIZIONE

Prodotto ottenuto dal siero di latte ed affumicato con legna di faggio

INGREDIENTISiero di **latte** vaccino, sale, acido **lattico** E270**DESTINAZIONE**

Formaggio da tavola o per uso gastronomico.

STAGIONATURA

E' pronto per il consumo subito dopo la produzione.

SHELF LIFE

- o Prodotto forma intera confezionato sotto vuota 70 giorni dalla data di produzione,
- o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumarsi entro 3 giorni sempre se entro i termini di scadenza.

**Dichiarazione nutrizionale
valori indicativi a 3 gg.**

Valore energetico	Kcal/100g	166
Valore energetico	KJ/100g	695
Proteine	g/100g	16
Grassi	g/100g	8,9
di cui acidi grassi saturi	g/100g	6,1
Carboidrati	g/100g	5,2
di cui Zuccheri	g/100g	0,8
Sale	g/100g	0,33

**CARATTERISTICHE FISICHE
E SENSORIALI**

forma: a tronco di cono;
crosta: praticamente inesistente di colore marrone chiaro;
pasta: di colore bianco latte;
odore e aroma: caratteristico di affumicato;
sapore: gusto gradevole, lievemente dolce, con nota caratteristica di affumicato;
struttura: gommosa non coerente

LIMITI MICROBIOLOGICI

Come da Reg. CE 1441/2007

Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella	assente in 25 g
Stafilococco coagulasi positivo	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g

FORMATO DI VENDITA

- o Forma intera
- o Forma intera sottovuoto

IMBALLO

- o Cartone con 09 forme
- o Cartone con 20 forme

CONSERVAZIONE

Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.

ALLERGENI**Latte vaccino****GLUTINE**

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine

OGM

Prodotto non derivante e non contenente OGM

NOTE

Consigliato l'uso in gastronomia per insaporire primi piatti.