

Identificazione	FORMAGGIO MONTE BERICO
Riconoscimento UE	IT 05 35 CE
Descrizione prodotto	Formaggio grasso e semicotto, prodotto con latte vaccino di due mungiture, ad acidità indotta da aggiunta di fermenti lattici selezionati. Salato parzialmente sulla pasta appena tolta dalla caldaia e definitivamente dopo la pressatura.
Zona di produzione	Latte proveniente dalla provincia di Vicenza.
Ingredienti costitutivi (provenienza)	Latte intero pastorizzato (italia), sale (UE), caglio bovino (italia), fermenti lattici (italia)
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Scalzo diritto o leggermente convesso, Facce piane o quasi piane, Pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato e gradevole. Crosta sottile, elastica e non edibile
Caratteristiche chimico/fisico	Ph :5.10 Aw :0.95
Allergeni:	Latte e derivati.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e s.m.i.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1526 kj, 368 kcal Grassi 30g di cui acidi grassi saturi 16g Carboidrati 0 di cui zuccheri 0 Proteine 24g Sale 1,6g
Caratteristiche di lavorazione	Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Periodo minimo di maturazione 30 giorni, parametri di stagionatura 12-15 °C, umidità 80-86 % U.R.
Imballo primario	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal Reg.CE 1935/2004, Reg.CE 10/2011 e successive modificazioni pellicole di carta e pelure <ul style="list-style-type: none"> • trattamento superficiale con copolimero (E150d, E150b, E160b, E172) • scatole di cartone ad uso alimentare
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Forma intera da +4°C a +16°C. In pezzi a max +4°C.
Termine minimo di conservazione	Per le forme intere: consigliabile entro i 90 giorni dalla data di produzione Per il confezionato: 30 giorni oltre il limite minimo di