

	Scheda Tecnica Prodotto		Documento: PA
			Data ultima modifica 11/03/16
	Rev.: 1	Pag. 1 di 2	

Crucolina - il formaggio con la mela trentina

Formaggio semigrasso a pasta semidura prodotto con latte di sola razza bruna alpina delle stalle e delle malghe collocate alla quota di oltre 500m. In fase di rottura della cagliata vengono aggiunte le mele provenienti da agricoltura biologica, esclusivamente di origine trentina.

La crosta si presenta irregolare, data la natura artigianale del prodotto e la pasta bianca con evidenti pezzetti di mela.

E' un formaggio dal sapore fragrante e dal profumo delicato delle essenze dei prati di montagna. Sapientemente maturato per almeno 30 giorni in locali con muffe selezionate.

Squisitamente buono e della massima digeribilità. Ottimo l'abbinamento con mostarda di mele e un buon vino passito.



DATI AZIENDALI

Crucolo srl - Loc. Lagarine 20, Scurelle (Trento), prodotto nello stabilimento con bollo CE: IT 03/420.

DESTINAZIONE DEL PRODOTTO

Canali di vendita: piccola, media, grande distribuzione, Ho.Re.Ca.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, mele da agricoltura biologica essiccate 0,2%, aromi naturali, fermenti lattici. Crosta non edibile.

CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE

Crucolina - il formaggio con la mela trentina

CODICE PRODOTTO	05116001	PESO MEDIO	Kg 1,650
CODICE EAN peso variabile	/	CONFEZIONE	Sfuso
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	60gg	VITARESIDUA MINIMA ALLA CONSEGNA	45gg
PEZZATURA E DIMENSIONI PRODOTTO	Cilindrica cm 16-18 x 5-7	CONSERVAZIONE	Tra +2°C e +4°C
PEZZI PER CARTONE	2	MISURE CARTONE	cm 20 x 25 x 21 h
NR STRATI	4	CARTONI PER STRATO	16
CARTONI PER PALLET	64	TEMPERATURA MEZZO TRASPORTO	Max +4°C

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORI
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafiloc. coagulanti positivi	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	UFC/g	Assente in 25 g

	Scheda Tecnica Prodotto		Documento: PA
			Data ultima modifica 11/03/16
		Rev.: 1	Pag. 2 di 2

ETICHETTATURA

Prodotto etichettato in conformità al Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, D.Lgs.181/03

L'azienda Crucolo srl applica il programma di AUTOCONTROLLO ai sensi del Pacchetto Igiene 2006 (Reg.CE 852/2004 e 853/2004) nella produzione di tutti i suoi prodotti.

MODULO DI DICHIARAZIONE ALLERGENI - DIRETTIVA CE 89/2003 ALL. III BIS E DIRETTIVA CE 142/2006 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI

ALLERGENI	SI/NO	Nome specifico della sostanza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	