



**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	CASALINA SANT'ANDREA		
Codice	01- 01B- 01F- 01P		
Certificazione prodotto	Nessuna		
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 22000:2018		
Origine del latte	ITALIA		
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta semidura prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caglio vitello e fermenti selezionati		
INGREDIENTI	Latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio. Trattamento In Crosta: nessuno.		
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina.		
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo dopo circa 4 giorni di maturazione.		
SHELF LIFE	<ul style="list-style-type: none"> o Prodotto forma intera: 4 mesi dalla data di produzione o Prodotto forma intera confezionato sottovuoto: 4 mesi dalla data di produzione, o Il prodotto una volta aperta la confezione sottovuoto o porzionata la forma intera è da consumarsi entro 5 giorni sempre se entro i termini di scadenza. 		
Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 5 gg.	Valore energetico	Kcal/100g	375
	Valore energetico	KJ/100g	1555
	Proteine	g/100g	23
	Grassi	g/100g	31
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	22
	Carboidrati	g/100g	1,0
	di cui Zuccheri	g/100g	0
	Sale	g/100g	2,0
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	<p>forma: cilindrica, facce piane, scalzo dritto; cod. 01 - tipo grande: diametro cm 14-16, altezza cm 6-8, peso 1-1,5 kg.; cod. 01P - tipo piccola: diametro cm 6-8, altezza cm 10-12, peso 0,8-1 kg.; cod. 01B - tipo bassa: diametro cm 24-26, altezza cm 4-6, peso 2,5-3 kg. cod. 01F - tipo filone: lung. cm 26-28, larg. 9-11, alt. cm 8-10, peso 2,2-2,7 kg.; crosta: quasi assente, rigata sulle facce, irregolare sullo scalzo pasta: non pressata semidura leggermente friabile, di colore bianco latte, con occhiatura sparsa ed eterogenea; possono essere presenti distacchi di pasta odore e aroma di leggera complessità, con sentori di latte e panna leggermente fermentati, sapore: sapido, leggermente acido;</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 sottovuoto 		
IMBALLO	Cod. 01 cartone con 12 pz. Cod. 01B cartone con 05 pz. Cod. 01F cartone con 08 pz. Cod. 01P cartone con 16 pz.		
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.		
NOTE	Vino consigliato: Manzoni bianco. Ottima da fare alla piastra		