

Azienda Agricola CASTROGIOVANNI MARIA

Podere Era, 49

56048 Loc. Villamagna- Volterra (PI)

Tel. 329/3135668 – Fax. 058833032

Email: iformaggidimaria@gmail.comPosta certificata: iformaggidimaria@poste-certificate.it

P.IVA: 00557420866 – C/F: CSTMRA68P63F892E



| | |
|------------------------------|--|
| Denominazione prodotto: | Stracchino |
| Confezione: | Intero, pezzature variabili |
| Trattamento latte: | Intero e pastorizzato |
| Temperatura cagliatà | 65 gradi centigradi |
| Umidità pasta: | molle |
| Descrizione: | Formaggio di latte di mucca Biologico lavorato a 65 °C. |
| Origine latte: | Italia, Toscana. |
| Presenza Ogm: | No, è Biologico. |
| Periodo di produzione: | Tutto l'anno |
| Ingredienti: | Latte di mucca intero, caglio, Fermenti lattici e sale. |
| Allergeni: | LATTE |
| Classificazione: | Formaggi fresco < 30 giorni |
| Forma e dimensione e scalzo: | rettangolare |
| Superficie forma: | Liscia |
| Peso netto: | 0.500 grammi a 1.200 g |
| Salatura: | In pasta |
| Crosta: | Inesistente |
| Pasta: | Molle caratteristica |
| Sapore: | Fresco e caratteristico di latte |
| Aroma: | Delicato e fresco |
| Shelf life: | 20 giorni dal lotto di produzione |
| Conservazione: | Refrigerato a temperaturatra i 0°C - 4°C |
| Parametri microbiologici: | Salmonella ASSENTE in 25 gr Listeria m. ASSENTE in 25 gr Stafilococchi coaug.posit. < 10 ufc/g E.coli < 100 ufc/g |
| Parametri chimici: | Aw: 0,95 Ph esterno: 4,98 |

Data completamento: 1-11-21

Revisione n. 1

Data ultima revisione: