

DESCRIZIONE PRODOTTO**TIPO DI PRODOTTO:** Formaggio Taleggio DOP**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Taleggio DOP**DESCRIZIONE:** Formaggio molle a forma parallelepipedica quadrangolare, lato 19 cm e altezza 5 cm, scalzo dritto, registrato come Denominazione d'origine Protetta ai sensi del Reg. (UE) 1151/2012.**INGREDIENTI:** LATTE , sale, caglio, fermenti lattici.**PESO MEDIO:** 2 Kg**CODICE EAN :** 2550945**CONFEZIONAMENTO PRIMARIO:** Sfuso in casse di plastica idonee al contatto con alimenti**CONFEZIONAMENTO SECONDARIO:** Preincartato con carta vegetale**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** Conservare a +4°C**SHELF LIFE:** 60 giorni**MODALITÀ DI CONSUMO:** Può essere consumato tal quale oppure come ingrediente in preparazioni alimentari. La crosta del formaggio è edibile in quanto priva di trattamenti, si consiglia comunque l'asportazione della medesima.**DESTINAZIONE D'USO:** È destinato a tutte le categorie di consumatori, ad eccezione delle persone intolleranti o allergiche alle proteine del latte.**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

ASPETTO DELLA PASTA	Pasta cruda di color bianco tendente al giallo paglierino e fondente sotto la crosta
ODORE	Caratteristico
CONSISTENZA	Elastica
SAPORE	Dolce con lieve vena acidula, leggermente aromatico e alle volte con retrogusto tartufato

CARATTERISTICHE CHIMICHE ¹⁾ (valori medi che possono variare con la stagionatura del formaggio)

parametro	
Umidità (g/100 g)	51,8
pH	5,1

CONTAMINANTI

Aflatossina M1	< 0,150 µg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.) ²⁾
Piombo	< 0,30 mg/kg (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.) Fattore di concentrazione 8,33 come da All. II D MIPAF 31/07/03
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	2,5 pg/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)	4,0 pg/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6)	40 ng/g grasso (Reg. CE 1881/06 e succ. agg.)
Antiparassitari	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 396/2005
Sostanze farmacologicamente attive	Conforme a limiti stab. da Reg. CE 37/2010

1) Dati forniti dal Consorzio di Tutela del Taleggio Dop

2) Nota del Ministero della Salute DG SAN n 28454 del 03/07/2013 e relativa rettifica integrativa (DG SAN n. 30552del 17/07/2013)

3) Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE ³⁾

Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (valori medi espressi per 100 gr. di prodotto) ¹⁾

Valore energetico (Kcal / Kjoule)	334 / 1392
Proteine (g)	19
Carboidrati (g)	0,9
di cui zuccheri (g)	0,9
Grassi (g)	26
di cui acidi grassi saturi (g)	18
Sale (g)	2,2


ALLERGENI

Ingrediente	Presenza (SI/NO)	Nome specifico	funzione
Latte e prodotti a base di latte	SI	Latte pastorizzato	Ingrediente

OGM

Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003.

APPROVATO DA DIR:



1) Dati forniti dal Consorzio di Tutela del Taleggio Dop

2) Nota del Ministero della Salute DG SAN n 28454 del 03/07/2013 e relativa rettifica integrativa (DG SAN n. 30552 del 17/07/2013)

3) Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari