

NOME COMMERCIALE	<b>FURMAI DI BIANCA</b>		COD.EAN
<b>CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ</b>			
Composizione	Latte vaccino CRUDO di vacca Bianca Modenese, sale, caglio.		
Struttura	Pasta molle	$A_W < 0,92$	pH 5,0 - 5,4
Trattamenti subiti	Riscaldamento del latte a a 37 - 40 °C aggiunta di innesti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, trasferimento del coagulo direttamente negli stampi, sosta di fermentazione e raffreddamento in cella frigorifera a 4-8°C per alcuni giorni durante la salatura; stagionatura in locale tipo cantina (fresco naturale, rinfrescato nel periodo estivo) confezionamento ed invio alla vendita previo lavaggio della crosta o trattamento con olio e aceto. Stagionatura minima 60 gg		
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005	Listeria m. <100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Stafilococco coagulasi positivo <10.000 ufc/g		
Criteri chimici ufficiali	Ricerca della fosfatasi alcalina positiva		
<b>MODALITÀ DI IMBALLAGGIO</b>			
Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
Intermedia	Stampi di plastica	Atte a formare circa 2.000 g	Riempimento manuale
Finale	Etichettatura e eventuale confezionamento in tranci sottovuoto S.V.	Variabile	Manuale
<b>SHELF LIFE</b>			
Tranci S.V. Temperatura 4-8 °C Forma intera Temperatura di cantina			Durata: 3 mesi Durata consigliata entro 1 anno
<b>ETICHETTATURA</b>			
Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti, le modalità di conservazione, la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione e/o la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, la data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, il numero di riconoscimento CE e l'indicazione del lotto di produzione.			
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>			
Target	Genere di largo consumo; prodotto non indicato nei casi di intolleranza al lattosio o allergia alle proteine del latte		
Punti vendita	Distribuzione tramite GDO, grossisti, e diretta a ipermercati, supermercati, alimentari, salumerie, gastronomie ed a servizi di ristorazione, vendita diretta.		
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO INDICAZIONI</b>			
Formaggio da tavola da consumare senza particolari indicazioni. Si tratta di un formaggio riscoperto, era prodotto della tradizione contadina, prodotto con metodi naturali e stagionato senza l'ausilio di mezzi meccanici, per cui nelle estati calde si accentuavano i gusti piccanti derivanti dalle alte temperature di maturazione, mentre nei periodi più freschi si accentuano le note aromatiche più delicate che possono andare dall'aroma di frutta secca accompagnato da un leggero aroma di formaggio maturo.			

**CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE**

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile trasportarlo a temperature inferiori a 14°C per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possono provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti che possono modificare le caratteristiche organolettiche è consigliabile comunque conservare il prodotto dopo il taglio della forma a temperature comprese tra 4 e 8°C.

**VALORI NUTRIZIONALI**

	g	100
Apporto energetico	Kj	1.804
Apporto energetico	Kcal	435
Grassi	g	37
Di cui grassi saturi	g	25
Carboidrati	g	0,6
Di cui zuccheri	g	0,6
Proteine	g	25
Sale	g	2,1

**DICHIARAZIONE ALLERGENI**

Lista allergeni elencati nella direttiva 2000/13/EC	SI'	NO
<b>Cereali contenenti glutine</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei.		X
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova.		X
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce		X
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi.		X
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia		X
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	
<b>Frutta a guscio</b> , cioè mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		X
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano.		X
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape.		X
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo.		X
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .		X
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini.		X
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi.		X