

Identificazione	LATTERIA DEL PONTE IN FORMA
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione	Formaggio a pasta biancastra o leggermente giallo paglierino, leggera occhiatura.
Zona di produzione	Provincia di Vicenza
Ingredienti costitutivi	Latte intero fresco pastorizzato, sale, caglio liquido vitello, fermenti lattici selezionati
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Caratteristiche chimiche	Caratteristiche chimiche: Proteine: 27% circa Grasso: 33% circa Umidità: 36% circa
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio di forma cilindrica, peso 11 kg. circa, colore crosta rosso, formaggio leggero, dolce, delicato. (tipo piave)
Caratteristiche di lavorazione	Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero. Periodo minimo di maturazione 60 giorni, parametri di stagionatura 10-15 °C, umidità 80-85 % U.R.
Temperature di trasporto	T ambiente
Temperature di conservazione	Ottimale 10-15 °C, umidità 80-85 % U.R.
Imballo primario	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni <ul style="list-style-type: none"> • pellicole di carta e pelure • trattamento superficiale con copolimero colore rosso
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto, riparare dalla luce, lontano da fonti di calore, ecc.
Termine minimo di conservazione	12 mesi dalla data di produzione