

Identificazione	QUADRO DEL PONTE
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione	Formaggio pasta molle da tavola con struttura compatta e morbida.
Zona di produzione	Latte proveniente dalla provincia di Vicenza
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio. Senza conservanti.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Caratteristiche chimiche	Caratteristiche chimiche: Proteine: 18% circa Grasso: 25% circa Umidità: 50% circa
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio in forme quadrate dal peso di circa 2,2 Kg. cadauna
Caratteristiche di lavorazione	Prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato. La lavorazione prevede l'aggiunta di fermenti lattici selezionati e caglio. Periodo minimo di maturazione 20 giorni
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
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto, riparare dalla luce, lontano da fonti di calore, ecc.
Termine minimo di conservazione	90 giorni