

CASEIFICIO PENNAR ASIAGO SCA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	Scheda prodotto Sez. 05 Paragrafo 5.2
VEZZENA PENNAR		<i>Revisione 03 – Settembre 2014</i>



<i>DENOMINAZIONE</i>	VEZZENA PENNAR (Vecchio – Stravecchio)
<i>DESCRIZIONE</i>	Formaggio a pasta dura prodotto con latte crudo di vacca parzialmente scremato (solo latte d'alpeggio di montagna con certificazione di provenienza definita "Altopiano di Asiago")
<i>INGREDIENTI</i>	Latte, Sale, Caglio, Fermenti Lattici Crosta trattata in superficie con olio di lino (crosta non edibile)
<i>ALLERGENI</i>	Latte vaccino
<i>STAGIONATURA</i>	Pronto al consumo dopo 300 giorni per il vecchio, 600 giorni per lo stravecchio. Il prodotto può essere ulteriormente stagionato
<i>STOCCAGGIO</i>	In magazzino di stagionatura a temperatura da 4 a 18 °C
<i>CARATTERISTICHE ORAGANOLETTICHE</i>	Sapore: dolce, fragrante, caratteristico. Leggermente piccante lo stravecchio Colore: paglierino Occhiatura: sparsa di piccola e media grandezza. Consistenza: formaggio a pasta dura e compatta
<i>CARATTERISTICHE FISICHE</i>	Diametro: 30 – 36 cm Altezza: 7 - 12 cm Peso: 7 – 10 kg Aspetto esterno: forma cilindrica a scalzo dritto o leggermente convesso; facce piane o quasi piane

<p>CARATTERISTICHE CHIMICHE</p>	<p>Umidità 33% +/- 4% Proteine 28% +/- 3% Grasso 30% +/- 4,50% Grasso sul secco minimo 34% NaCl 2,4% +/- 1,5% Indice di maturazione 26,5% +/- 10%</p>		
<p>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</p>	<p><i>Listeria</i> <i>Salmonella</i> <i>Stafilococchi coag.pos.</i> Enterotossine stafilococciche <i>Escherichia coli</i></p>	<p>assente in 25 g assente in 25 g m=10.000 M=100.000 non rilevabili in 25 g < 100.000/g</p>	<p>n=5 c=0 n=5 c=0 n=5 c=2 n=5 c=0</p>
<p>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G</p>	<p>Energia- 434 kilocalorie Energia- 1800 kilojoules Carboidrati < 0,01 g <i>di cui zuccheri</i> < 0,01 g Proteine 29,71 g Grasso 35 g <i>di cui acidi grassi saturi</i> 22,98 g Sale 2 g</p>		