

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



<i>DENOMINAZIONE</i>	<b>VEZZENA PENNAR (Vecchio – Stravecchio)</b>
<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>	Per forme intere: in magazzino a temperatura ambiente o raffrescata, durante il trasporto e stoccaggio prevendita a max + 18°C. Porzionati sottovuoto in fase di prevendita max + 15°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>	<table border="0"> <tr> <td><i>Listeria</i></td> <td>assente in 25 g</td> <td>n=5 c=0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>assente in 25 g</td> <td>n=5 c=0</td> </tr> <tr> <td><i>Stafilococchi coag.pos.</i></td> <td>m=10.000 M=100.000</td> <td>n=5 c=2</td> </tr> <tr> <td>Enterotossine stafilococciche</td> <td>non rilevabili in 25 g</td> <td>n=5 c=0</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>&lt; 100.000/g</td> <td></td> </tr> </table>	<i>Listeria</i>	assente in 25 g	n=5 c=0	<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	n=5 c=0	<i>Stafilococchi coag.pos.</i>	m=10.000 M=100.000	n=5 c=2	Enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g	n=5 c=0	<i>Escherichia coli</i>	< 100.000/g		
<i>Listeria</i>	assente in 25 g	n=5 c=0															
<i>Salmonella</i>	assente in 25 g	n=5 c=0															
<i>Stafilococchi coag.pos.</i>	m=10.000 M=100.000	n=5 c=2															
Enterotossine stafilococciche	non rilevabili in 25 g	n=5 c=0															
<i>Escherichia coli</i>	< 100.000/g																
<p>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G</p>	<table border="0"> <tr> <td>Energia-</td> <td>434 kilocalorie</td> </tr> <tr> <td>Energia-</td> <td>1800 kilojoules</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>&lt; 0,01 g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui zuccheri</i></td> <td>&lt; 0,01 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>29,71 g</td> </tr> <tr> <td>Grasso</td> <td>35 g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui acidi grassi saturi</i></td> <td>22,98 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>2 g</td> </tr> </table>	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
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>SHELF-LIFE</p>	<p>Forma intera: 40 mesi          Porzionato sotto vuoto: 120 gg</p>																
<p>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</p>	<p>Forma intera: &lt; +18°C          Porzionato sotto vuoto: tra 0 e +4°C</p>																