

**PUZZONE DI MOENA DOP**

Ultimo agg./ Last update

14/03/2022

97

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903824
Descrizione	Formaggio DOP prodotto con latte crudo esclusivamente in Trentino Alto Adige con un caratteristico odore intenso e penetrante				
Ingredienti	LATTE crudo, caglio, sale				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	12 kg	Dimensioni (cm)	35 x 35 x h 9
Crosta	Untuosa e liscia e di colore giallo ocra al marrone - Non edibile				
Aspetto interno	pasta bianca / giallo chiaro, con occhiatura medio piccola, sparsa				
Struttura	Morbida, elastica e fondente				
Sapore e aroma	intenso, penetrante con lieve sentore di ammoniaca				
Stagionatura	min 90 giorni	Temperatura di conservazione		max + 6°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia		Paese di trasformazione	Italia	

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1573 - 379

GRASSI (g)	30,0	PROTEINE (g)	26,0
di cui ac. grassi saturi (g)	21,0	SALE (g)	1,7
CARBOIDRATI (g)	0,7		
di cui zuccheri (g)	0,0		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	34-44
Residuo secco %	56 - 66
Grasso ss %	min 45
Aw	0,95
pH	5,52

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 10.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**PUZZONE DI MOENA DOP**

Ultimo agg./ Last update

14/03/2022

97

Category	CHEESE	Cod.	903824
Description	DOP cheese produced with raw milk exclusively in Trentino Alto Adige with a characteristic intense and penetrating smell		
Ingredients	Raw MILK, salt, rennet		
Format	Wheel	Wheight (kg)	12 kg
		Size (cm)	35 x 35 x h 9
Rind	Greasy and smooth and ocher to brown in colorr - Non edible		
Internal appearance	white / light yellow paste, with medium-small, scattered holes		
Texture	Soft, elastic and melting		
Taste and smell	intense, penetrating with a slight hint of ammonia		
Ageing	min 90 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1573 - 379

FAT (g)	30,0	PROTEIN (g)	26,0
of which satures (g)	21,0	SALT (g)	1,7
CARBOHYDRATE (g)	0,7		
of which sugars(g)	0,0		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	34-44
Dry Matter (%)	56 - 66
Fat in dry matter (%)	min 45
Aw	0,95
pH	5,52

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 10.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**PUZZONE DI MOENA DOP**

Ultimo agg./ Last update

14/03/2022

97

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone- SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Avvolto in carta per alimenti- Wrapped in food paper	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film microforato termoretraibile - Micro-perforated thermoretracted film	25
b)		

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film microforato termoretraibile - Micro-perforated thermoretracted film	25
b)		

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit