



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Redatta da gruppo
HACCP
DATA: 10/05/19

COD.
REV. 14

DENOMINAZIONE: **CAPRINO DELLA MAREMMA**
TIPOLOGIA: **FORMAGGIO DI LATTE CAPRINO**

Pag. 1

| | |
|------------------------------|--|
| CODICE PRODOTTO | 021 |
| DEFINIZIONE STRUTTURA | Formaggio a pasta tenera |
| CONFEZIONE | Etichettatura, imballo in plateau di cartone a riempimento manuale- |
| INGREDIENTI | LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Trattato in superficie E202-E235 Crosta non edibile. |
| ALLERGENE | LATTE |
| STAGIONATURA | Circa 20 gg |
| ORIGINE DEL LATTE | in etichetta |
| BOLLO CE | IT 09 32 CE |



DESCRIZIONE

Formaggio a pasta tenera, gusto delicato. Peso circa gr 1100

| | | |
|---------------------------|----------------------------|------------------|
| SHELF LIFE- T.M.C. | CONSERVAZIONE | TRASPORTO |
| 180 gg | In luogo fresco e asciutto | Refrigerato |
| Umidità | <90% | |

REQUISITI CHIMICO-FISICO

| | |
|-------------------|----------------------------------|
| Umidità | A _w >0,92 (se fresco) |
| PH | 4,7-5,1 |
| Ricerca Fosfatasi | Negativa |
| Aflatoxine M1 | <50 ppt |
| Inibenti | assenti |

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI MEDI (su 100 g)

| | |
|----------------------------|--------------------|
| ENERGIA | kJ1440 kcal 348 |
| GRASSI | g28 |
| di cui acidi grassi saturi | g19 |
| CARBOIDRATI | g<0,5 |
| di cui zuccheri | g<0,5 |
| PROTEINE | g24 |
| SALE | g1,4 |

REQUISITI MICROBIOLOGICI

| | |
|------------------------|---------------|
| Coliformi Totali | <10.000 ufc/g |
| Escherichia Coli | <100 ufc/g |
| Stafilococcus Aureus | <100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Assente /25g |

INFORMAZIONI LOGISTICHE

| IMBALLO | UNITA' | UNITA' X STRATO | N°MAX STRATI | DIMENSIONI | PESO gr |
|----------|--------|-----------------|--------------|-----------------|---------|
| PLATEAUX | 6 | 4 | 10 | Cm 40 x 60 x 12 | 500 |
| PLATEAUX | 3 | 8 | 10 | Cm 30 x 40 x 10 | 300 |

ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg UE 1169/2011

Le etichette riportano: la denominazione di vendita l'elenco degli ingredienti con indicazioni del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione, la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, la data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

DESTINAZIONE, MODALITA' D'USO

Il prodotto non è rivolto a nessuna categoria specifica di consumatori.
Sono però da ritenersi sensibili a questo genere merceologico i soggetti intolleranti o allergici al latte e/o ad alcune sue componenti. Il prodotto è un formaggio da tavola da consumare previa asportazione della crosta e può essere consumato come piatto a se' e come ingrediente nelle preparazioni alimentari.
Prodotto da vendersi a peso e/o previo frazionamento

ALTRE INFORMAZIONI

- In relazione ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 e alla luce della dichiarazione dei nostri fornitori, possiamo ritenere che il prodotto non sia OGM

In base alle nostre conoscenze, le informazioni riportate nella presente scheda sono esatte.

- I prodotti prima di essere utilizzati devono essere controllati dagli utilizzatori