



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Redatta da gruppo HACCP	COD.
DATA:10/05/19	REV. 14

DENOMINAZIONE:	CACIO DI BASTIANO	Pag. 1
TIPOLOGIA :	FORMAGGIO DI LATTE VACCINO E OVINO	

CODICE PRODOTTO	126
DEFINIZIONE STRUTTURA	Formaggio a pasta semidura
CONFEZIONE	Etichettatura, imballo in plateau di cartone a riempimento manuale-
INGREDIENTI	LATTE vaccino e ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Trattato in superficie con E153-E172 Crosta non edibile.
ALLERGENE	LATTE
STAGIONATURA	Circa 60 gg
ORIGINE DEL LATTE	In etichetta
BOLLO CE	IT 09 32 CE



DESCRIZIONE

Formaggio a pasta bianca, semidura, colore marrone in crosta, gusto deciso e fragrante.
Peso circa kg. 2,7

CONSERVAZIONE

SHELF LIFE- T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
360 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
Aflatossine M1	<50 ppt
Inibenti	assenti

VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI MEDI (su 100 g)

ENERGIA	kJ	1430
	kcal	345
GRASSI	g	29
di cui acidi grassi saturi g	g	20
CARBOIDRATI	g	0,0
di cui zuccheri	g	0,0
PROTEINE	g	21
SALE	g	1,4

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	4	4	10	Cm 40 x 60 x 12	500
PLATEAUX	2	6	10	Cm 40 x 40 x 12	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