



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Redatta da gruppo HACCP

DATA 10/05/19

REV. 14

DENOMINAZIONE: **CACIOTTA TOSCANA**

Pag. 1

TIPOLOGIA : **FORMAGGIO DI LATTE DI VACCA E PECORA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>052</b>
<b>DEFINIZIONE STRUTTURA</b>	Formaggio a pasta tenera
<b>CONFEZIONE</b>	Etichettatura, confezionamento in vacuum, imballo in plateau di cartone a riempimento manuale
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE pastorizzato di vacca e pecora, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con E 202- E235 Crosta non edibile.
<b>ALLERGENE</b>	LATTE
<b>STAGIONATURA</b>	Circa 15 gg
<b>BOLLO CE</b>	IT 09 32 CE
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA



### DESCRIZIONE

Formaggio a pasta bianca, gusto delicato, ma caratteristico. Peso circa gr 0,3

### CONSERVAZIONE

<b>SHELF LIFE- T.M.C.</b>	<b>CONSERVAZIONE</b>	<b>TRASPORTO</b>
120 gg	Tra 2°C e 4°C	Tra 2°C e 4°C
<b>Umidità</b>	<90%	

### REQUISITI CHIMICO-FISICO

Umidità	A <sub>w</sub> >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
CARBOIDRATI	g	0,0
	di cui zuccheri	g
PROTEINE	g	21,0
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	9	8	10	Cm 30 x 40 x 10	300
	18	4	10	Cm 60 x 40 x 12	500

### 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 ai suoi derivati. 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.

### 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