



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Redatta da gruppo  
HACCP

COD.

DATA:10/05/19

REV. 14

DENOMINAZIONE: **CACIO DEL RE**

Pag. 1

TIPOLOGIA : **FORMAGGIO DI LATTE OVINO****CODICE PRODOTTO** 094

DEFINIZIONE STRUTTURA	Formaggio a pasta dura
CONFEZIONE	Etichettatura, imballo in plateau di cartone a riempimento manuale-
INGREDIENTI	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Trattato in superficie con olio di semi Crosta non edibile.
ALLERGENE	LATTE
STAGIONATURA	Circa 120 gg
ORIGINE DEL LATTE	in etichetta
BOLLO CE	IT 09 32 CE

### DESCRIZIONE

Formaggio a pasta tenera, crosta rigata di colore bianco tendente al paglierino, gusto saporito, odore fragrante.  
Peso circa Kg 10/12

SHELF LIFE- T.M.C.	CONSERVAZIONE	TRASPORTO
360gg	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

### REQUISITI MICROBIOLOGICI

Coliformi Totali	<10.000 ufc/g
Escherichia Coli	<100 ufc/g
Stafylococcus Aureus	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente /25g

### VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI MEDI (su 100 g)

ENERGIA	kJ	381,9
	kcal	1583,9
GRASSI	g	31,2
Di cui Acidi Grassi saturi	g	18,7
CARBOIDRATI	g	0,4
di cui zuccheri	g	0,4
PROTEINE	g	24,8
SALE	g	1,7

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

IMBALLO	UNITA'	UNITA' X STRATO	N°MAX STRATI	DIMENSIONI	PESO gr
PLATEAUX	1	6	10	Cm 40 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/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