	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Redatta da gruppo HACCP	COD.
		DATA:01/10/18	REV. 1
DENOMINAZIONE:	**MARZOLINO STAGIONATO NERO DEL MONTANARO**		Pag. 1
TIPOLOGIA :	FORMAGGIO DI LATTE OVINO STAGIONATO		

CODICE PRODOTTO	**154**
Codice Confezionamento Sottovuoto	**SV154**

DEFINIZIONE STRUTTURA	Formaggio a pasta dura
CONFEZIONE	etichettatura, imballo in plateaux di cartone a riempimento manuale-
INGREDIENTI	LATTE ovino pastorizzato, caglio, fermenti lattici,. Trattato in superficie E153- E172 Crosta non edibile.
ALLERGENE	LATTE
STAGIONATURA	Circa 60/70 gg
ORIGINE DEL LATTE	in etichetta
BOLLO CE	IT 09 32 CE

DESCRIZIONE
Formaggio a pasta dura, colore nero in crosta, gusto deciso. Peso circa gr 500/600

T.M.C.	**CONSERVAZIONE**	**TRASPORTO**
180 gg	In luogo fresco e asciutto	refrigerato
Se confezionato sottovuoto: 120 gg	Temperatura tra 2° e 4°C Una volta aperta la confezione conservare al fresco	Temperatura tra 2° e 4°C
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	1583,9
	kcal	381,9
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	14	4	10	Cm 40 x 60 x 12	500
PLATEAUX	7	8	10	Cm 40 x 30 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