



VIA FLAVIO GIOIA, 640024 CASTEL
S.PIETRO TERME (BO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SP_04

Pag. 1 di 2

Rev. 01 del 28/02/2017

NOME COMMERCIALE	CASATELLA SENZA LATTOSIO CON CAGLIO VEGETALE		
DENOMINAZIONE	Formaggio fresco		
CARATTERISTICHE E PROPRIETA'			
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti selezionati, coagulante vegetale prodotto dal cardo (<i>CYNARA CARDUNCULUS</i>) e sale.		
Origine del latte	ITALIA		
Struttura	Pasta molle		
Trattamenti subiti	Pastorizzazione del latte a T = 73 °C per 30", raffreddamento alla T di lavorazione e aggiunta enzima lattasi, aggiunta di sale e dei fermenti e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e sosta di coagulazione, rottura del coagulo e scarico della pasta negli stampi, raffreddamento in cella, stoccaggio in cella a 4 °C per ca. 2-3 g, confezionamento e imballaggio.		
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005	Listeria m. assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g		
Criteri chimici ufficiali	Fosfatasi alcalina negativa, pH 5,2		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO			
Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
Intermedia	Multistampi	Atti a contenere 300 gr	Riempimento automatico
Finale	1. Vaschetta di contenimento avvolta in carta pergamena saldata 2. In busta di plastica termosaldata		1. Manuale/automatico 2. Manuale/automatico e in atmosfera protettiva
SHELF LIFE			
Temperatura di conservazione: da +0°C a +4°C		Vita totale: 20 giorni Vita minima garantita (incluso il giorno di consegna al cliente): 15 giorni	
ETICHETTATURA			
Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda e sede dello stabilimento di produzione, numero di riconoscimento CE, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, e lotto di produzione.			

EMESSO DA GRUPPO HACCP

OGGETTO DELLA MODIFICA

Adeguamento tabella nutrizionale al Regolamento UE 1169/2011



VIA FLAVIO GIOIA, 640024 CASTEL
S.PIETRO TERME (BO)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SP_04

Pag. 2 di 2

Rev. 00 del 01/09/2014

DESTINAZIONE D'USO

Target	Consumatori intolleranti al lattosio, ed in generale tutte le persone che ricercano formaggi ad alta digeribilità. L'utilizzo del caglio vegetale v incontro alla richiesta dei consumatori vegetariani.
Allergeni	Latte e proteine del latte
Punti vendita	Supermercati ed ipermercati serviti da GDO, grossisti. Negozi e gastronomie

CONTROLLI SPECIALI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0 °C e +4 °C, tuttavia durante il tempo della distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino al valore max. di +14 °C.

MODALITA' DI UTILIZZO

Nessuna indicazione necessaria

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	1.019 kJ / 246 Kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	2,4 g
di cui ZUCCHERI	2,4 g
LATTOSIO	<0,01 g
Proteine	14 g
Sale	0,59 g