



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Sp3_r06 CASATELLA

Pag. 1 di 2

Rev. 07 del 28/02/2017

| | | | |
|---|--|---|---|
| NOME COMMERCIALE | CASATELLA | | |
| DENOMINAZIONE | Formaggio fresco | | |
| CARATTERISTICHE E PROPRIETA' | | | |
| Ingredienti | LATTE vaccino pastorizzato, fermenti selezionati, caglio 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, aggiunta di sale e dei fermenti e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e sosta di coagulazione, rottura del coagulo e scarico della pasta nei cestini, raffreddamento in cella, salatura, 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 250 o 600 g di prodotto | Riempimento automatico |
| Finale | 1. Carta pergamena 2. Vaschetta di contenimento avvolta in carta a doppio strato saldata 3. Vaschetta con chiusura termosaldata 4. In busta di plastica termosaldata | | 1. Manuale 2. Manuale/automatico 3. Manuale/automatico e in atmosfera protettiva 4. Manuale/automatico e in atmosfera protettiva |
| SHELF LIFE | | | |
| Temperatura di conservazione: da +0°C a +4 °C | Umidità: > 90% | 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. | | | |
| DESTINAZIONE D'USO | | | |

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

Sp3_r06 CASATELLA

Pag. 2 di 2

Rev. 07 del 28/02/2017

| | |
|------------------|---|
| Target/Allergeni | Target: genere di largo consumo; essendo un prodotto del latte non è consigliato nei casi di allergia alle proteine del latte o intolleranza al lattosio |
| Punti vendita | Supermercati ed ipermercati serviti da GDO, grossisti. Punto vendita annesso al caseificio. |

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 |
| Proteine | 14 g |
| Sale | 0,59 g |