



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Sp1_r05 CSP

Pag. 2 di 2

Rev. 05 del 18/06/2014

NOME COMMERCIALE	FORMAGGIO DI CASTEL SAN PIETRO 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>), sale; trattato in superficie con conservante sorbato di potassio.		
Origine del latte	ITALIA		
Allergeni	Latte e proteine del latte.		
Trattamenti subiti	Pastorizzazione del latte a T = 73 °C per 30", raffreddamento alla temperatura 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 negli stampi, salatura in salamoia e trattamento con conservante antimuffa, maturazione in cella ventilata per ca. 3-4 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		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO			
Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
Intermedia	Multistampo	Atti a contenere 400, 800 g	Riempimento automatico
Finale	1. Etichettatura ed imballo in casse di plastica o di polistirolo. 2. Vaschette di plastica termosaldate. 3. Film trasparente saldato.	Come da fase intermedia	1. Manuale 2. Manuale/automatico in atmosfera modificata 3. Manuale/automatico
SHELF LIFE			
Temperatura di conservazione: da +0°C a +4 °C	Umidità: > 90%	Vita totale: 28 giorni Vita minima garantita (incluso il giorno di consegna al cliente): 18 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.			

Caseificio Comellini Roberto S.p.A

Via Flavio Gioia, 6 - 40024 Castel S. Pietro Terme (BO)

P.IVA 00657851200



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Sp1_r05 CSP

Pag. 2 di 2

Rev. 05 del 18/06/2014

DESTINAZIONE D'USO

Target/Allergeni	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.
------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Punti vendita	Supermercati, ed ipermercati serviti da GDO o grossisti. Punto vendita annesso al caseificio.
---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

CONTROLLI SPECIALI PER IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE

Al fine di garantire l'integrit  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   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	1.283 kJ / 310 Kcal
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	1,9 g
di cui zuccheri	1,9 g
Proteine	17 g
Sale	0,84 g

Caseificio Comellini Roberto S.p.A

Via Flavio Gioia, 6 - 40024 Castel S. Pietro Terme (BO)

P.IVA 00657851200