



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Sp6_r06 MOUSSE LATTE

Pag. 1 di 2

Rev.07 del 28/02/2017

NOME COMMERCIALE	MOUSSE DI LATTE		
DENOMINAZIONE	Ricotta di latte intero, prodotto lattiero-caseario		
CARATTERISTICHE E PROPRIETA'			
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale.		
Origine del latte	ITALIA		
Struttura	Pasta molle		
Trattamenti subiti	Pastorizzazione del latte a 73°C per 30", aggiunta di sale ed affiorante per ricotta, riscaldamento della miscela a 87-88 °C, sosta di affioramento, trasferimento manuale della ricotta nelle fuscelle, trasferimento in cella di abbattimento a $T \leq 4$ °C, confezionamento.		
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005	Listeria m. assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO			
Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
Intermedia	Cestini di plastica	Atti a contenere 200, 100 o 1900 g di prodotto (in questo caso sia nel formato rettangolare che rotondo)	Manuale
Finale	1. Carta pergamena 2. Cestini di plastica inseriti in un contenitore di plastica con chiusura termosaldata		1. Manuale (escluso la tipologia rotonda nello stampo "colapasta") 2. Manuale/Automatica ed in atmosfera protettiva (previsto confezionamento in ATM solo tipologia rotonda nello stampo "colapasta" e nella ciotolina da gr 200)
SHELF LIFE			
Temperatura di conservazione: da +0°C a +4 °C		Vita totale 17 giorni Vita minima garantita (incluso il giorno di consegna al cliente): 12 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			
Target/Allergeni	Genere di largo consumo; essendo un prodotto del latte non è consigliato nei casi di allergia alle proteine del latte o intolleranza al lattosio		

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

Sp6_r06 MOUSSE LATTE

Pag. 2 di 2

Rev.07 del 28/02/2017

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'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 +9°C.

MODALITA' DI UTILIZZO

Nessuna indicazione necessaria

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	195 kJ / 808 Kcal
Grassi	16,0 g
di cui acidi grassi saturi	11,0 g
Carboidrati	3,0 g
di cui zuccheri	3,0 g
Proteine	9,7 g
Sale	0,71 g

Caseificio Comellini Roberto S.p.A

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

P.IVA 00657851200