



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

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**RAVIGGIOLO**

Pag. 1 di 2

Rev. 01 del 28/02/2017

NOME COMMERCIALE	<b>RAVIGGIOLO</b>		
DENOMINAZIONE	Formaggio fresco		
<b>CARATTERISTICHE E PROPRIETA'</b>			
Ingredienti	<b>LATTE</b> 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, 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. 1 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		
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO</b>			
Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
Intermedia	Multistampi	Atti a contenere 300 o 1800 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
<b>SHELF LIFE</b>			
Temperatura di conservazione: da +0°C a +4 °C	Umidità: > 90%	<b>Vita totale 18 giorni</b> Vita minima garantita (incluso il giorno di consegna al cliente): <b>15 giorni</b>	
<b>ETICHETTATURA</b>			
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.			
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>			

**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. 06 del 18/06/2014

Target/Allergeni	Target: genere di largo consumo; essendo un <b>prodotto del latte non è consigliato nei casi di allergia alle proteine del latte</b> 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	869 kJ / 209 Kcal
Grassi	16,6 g
di cui acidi grassi saturi	11,6 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	1,5 g
Proteine	13,4 g
Sale	0,40 g