



VIA FLAVIO GIOIA 6 40024  
CASTEL S.PIETRO TERME (BO)

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

SP\_13

Pag. 2 di 2

Rev. 01 del 28/02/2017

<b>NOME COMMERCIALE</b>	<b>STRACCHINO SENZA LATTOSIO CON CAGLIO VEGETALE</b>		
<b>DENOMINAZIONE</b>	Formaggio fresco		
<b>CARATTERISTICHE E PROPRIETA'</b>			
Ingredienti	<b>LATTE</b> 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 dell'enzima lattasi, aggiunta del sale e dei fermenti, aggiunta del caglio e sosta di coagulazione, rottura meccanica del coagulo e scarico della pasta negli stampi, raffreddamento in cella, stoccaggio in cella a 4°C per ca. 3-5 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 5,1-5,3		
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO</b>			
Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo
Intermedia	Multistampi	Atti a contenere 200 gr	Riempimento automatico
Finale	1. Vaschetta di contenimento 2. Flow pack termosaldato		1. Manuale/automatico 2. Manuale/automatico e in atmosfera protettiva
<b>SHELF LIFE</b>			
Temperatura: da 0 a +4 °C		<b>Vita totale 20 giorni</b> <b>Vita minima garantita a magazzino</b> (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>			
<b>Target</b>	Consumatori intolleranti al lattosio, ed in generale tutte le persone che ricercano formaggi ad alta digeribilità. L'utilizzo del caglio vegetale va incontro alla richiesta dei consumatori vegetariani.		
<b>Allergeni</b>	Latte e proteine del latte.		
Punti vendita	Supermercati, ed ipermercati serviti da GDO o grossisti. Negozi e gastronomie.		



VIA FLAVIO GIOIA 6 40024  
CASTEL S.PIETRO TERME (BO)

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**SP\_13**

Pag. 2 di 2

Rev. 01 del 28/02/2017

### 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	1.126 kJ / 272 Kcal
Grassi	23 g
di cui acidi grassi saturi	17 g
Carboidrati	2,2 g
di cui ZUCCHERI	2,2 g
<b>LATTOSIO</b>	<b>&lt;0,01 g</b>
Proteine	14 g
Sale	0,64 g