
SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome Prodotto

GALAVERNA DEL MUGELLO

Codice Prodotto

23A/GAL

Data di emissione

09/05/2014 Rev.02

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale

Conservanti

Assenti

Struttura

Pasta cremificata, tenera con buccia commestibile “a bianchissima crosta fiorita” di delicata muffa “nobile”.

Trattamenti subiti

Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 35-40°C, aggiunta di fermenti lattici e caglio, coagulazione, rottura manuale del coagulo, scarico manuale della pasta negli stampi, salatura manuale a secco, asciugatura e stagionatura.

Specifiche Microbiologiche e chimico-fisiche

Listeria m. assente in 25g; Salmonella spp assente in 25 g; Staphilococcus aureus <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g; Coliformi totali <10.000 ufc/g; Attività dell'acqua >0,95, pH 5,0-5,3, Ricerca della Fosfatasi alcalina: Negativa.

Modalità imballaggio

Pezzatura: g 500-1500; Imballo: cassette di plastica/cartone/legno.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ShelfLife Temperatura	0-4°C
ShelfLife condiz. Ambientali	Umidità relativa: 80-85%
ShelfLife Durata	Durata max60 giorni dalla data di produzione
Etichettatura	Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109/92. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione.
Destinazione d'Uso	Target: genere di largo consumo, non si utilizzano prodotti allergenici come ingredienti. Si utilizza solo latte, pertanto il prodotto è inadatto solo alle persone intolleranti al latte e al lattosio. Modalità di vendita: vendita e/o distribuzione diretta a: supermercati, alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione collettiva.
Controlli per 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 non oltre i 14°C.
Modalità di utilizzo	Prodotto caseario da consumare fresco, si tratta di un prodotto non deperibile ai sensi del D.M. 16/12/1993 finché rimane in forme intere ed integre.
Valori Nutrizionali	100 g di prodotto forniscono: 20,0 g proteine, 25,5 g grassi, 1 g carboidrati. Valore energetico/100 g: Kcal 314/Kj 1301