
SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome Prodotto

FIOR DI MUGELLO

Codice Prodotto

24A-25F/FDM

Data di emissione

24/02/2012 Rev.01

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale

Conservanti

Trattato in superficie con conservante (edibile): E202 (buccia commestibile)

Struttura

Pasta cremificata, tenera con occhiature.

Trattamenti subiti

Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 35-40°C; aggiunta dei fermenti lattici e caglio, coagulazione, rottura manuale del coagulo, trasferimento manuale negli stampi; stufatura, 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 500/1000/2000/3000; Imballo: cassette di plastica/ cartone/legno.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ShelfLife Temperatura

0-4°C

ShelfLife condiz. Ambientali

Umidità relativa: 80-85%

ShelfLife Durata

Durata 100 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