
SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome Prodotto
GRAN MUGELLO

Codice Prodotto
35S

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	Formaggio a pasta paglierina compatta (completamente edibile).
Trattamenti subiti	Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 35-40°C, aggiunta di fermenti lattici e caglio, coagulazione, rottura manuale del coagulo, trasferimento 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 2.500-7.500; Imballo: cassette di plastica/cartone/legno.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

ShelfLife Temperatura

0-4°C

ShelfLife condiz. Ambientali

Umidità relativa: 80-85%

ShelfLife Durata

Durata 100 giorni dalla data di confezionamento

Etichettatura

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109/92 e successive modifiche. 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 o 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: alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione collettiva.

Controlli per la distribuzione

Il prodotto è stabile dal punto di vista microbiologico, per cui non ha necessità di trasporti refrigerati, tuttavia al fine di garantire la persistenza delle caratteristiche organolettiche nel tempo, è consigliabile trasportare il prodotto 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 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