



STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO

IL PALAGIACCIO

BONTÀ DAL MUGELLO

Fattoria Il Palagiaccio

Bollo CE IT T1 C84 CE - (ex IT 09/524 CE)

Loc. Senni - 50038 SCARPERIA (FI)

Tel./Fax 055 8458658/ 055 8458658 - email storico@palagiaccio.com - Sito internet www.palagiaccio.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome Prodotto

CIPOLLINO DEL MUGELLO

Codice Prodotto

22F/CIP

Data di emissione

16/08/2007



Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, erba cipollina, fermenti lattici, caglio, sale

Conservanti

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

Struttura

Pasta tenera e cremosa.

Trattamenti Subiti

Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 35-40°C; aggiunta dei fermenti lattici e caglio, coagulazione, rottura manuale del coagulo, scarico manuale negli stampi con contestuale aggiunta di erba cipollina; stufatura, salatura manuale a secco, asciugatura e maturazione.

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,



STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO

IL PALAGIACCIO

BONTÀ DAL MUGELLO

Fattoria Il Palagiaccio

Bollo CE IT T1 C84 CE - (ex IT 09/524 CE)

Loc. Senni - 50038 SCARPERIA (FI)

Tel./Fax 055 8458658/ 055 8458658 - email storico@palagiaccio.com - Sito internet www.palagiaccio.com

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Modalità Imballaggio	Pezzatura: 0,5-1,3 Kg; Imballo: cassette di plastica/cartone/legno.
ShelfLife Temperatura	0-4°C
ShelfLife condiz. Ambientali	Umidità relativa: 80-85%
ShelfLife Durata	Durata 30 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. 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, Bollo 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 deperibile ai sensi del D.M. 16/12/1993.
Valori Nutrizionali	100 g di prodotto forniscono: 19,0 g proteine, 24,5 g grassi, 1,2 g carboidrati. Valore energetico/100 g: Kcal 301/Kj 1250