



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

**FIOR DI RICOTTA**

### Codice Prodotto

**4F/RIL**

### Data di emissione

16/08/2007



### Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, siero, sale

### Conservanti

Assenti

### Struttura

Tessitura del fiocco grande, morbida e vellutata.

### Trattamenti Subiti

Riscaldamento del latte e del siero a 80-90°C, coagulazione delle proteine, affioramento, spannatura manuale e riempimento manuale delle fuscelle; trasferimento in cella refrigerata a 0-2°C; raggiunta la temperatura di raffreddamento, il prodotto è pronto per la vendita.

### 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 >0,99, pH 6,3-6,6, 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

<b>Modalità Imballaggio</b>	Pezzatura: 500 g e 2 Kg; confezionamento in vaschette di plastica termosaldate; Imballo: cassette di plastica o cartoni preformati con confezioni a vista.
<b>ShelfLife Temperatura</b>	0-4°C
<b>ShelfLife condiz. Ambientali</b>	In confezione chiusa
<b>ShelfLife Durata</b>	Durata 10 giorni dalla data di produzione
<b>Etichettatura</b>	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.
<b>Destinazione d'Uso</b>	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.
<b>Controlli per la distribuzione</b>	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 0-4°C; tuttavia durante il tempo di distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino a 9°C.
<b>Modalità di utilizzo</b>	Specialità caseario da consumare fresco, si tratta di un prodotto deperibile ai sensi del D.M. 16/12/1993.
<b>Valori Nutrizionali</b>	100 g di prodotto forniscono: 12 g proteine, 15 g grassi, 3 g carboidrati. Valore energetico/100 g: Kcal 195/Kj 810