



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

RAVEGGIOLO

Codice Prodotto

2F/RAV

Data di emissione

16/08/2007



Ingredienti

Latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale

Conservanti

Assenti

Struttura

Latticino tipico a pasta bianchissima leggera e delicata.

Trattamenti Subiti

Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 35-40°C; aggiunta del sale e del caglio, coagulazione, rottura manuale del coagulo e scarico manuale negli stampi; conservazione in cella refrigerata 0-4°C fino al momento della 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 6,0-6,6, 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

Modalità Imballaggio	Pezzatura: 250-500 g; Forma: tronco-conica; confezionamento in contenitori di plastica con coperchio; imballo in cassette o contenitori preformati con prodotto in confezioni a vista.
ShelfLife Temperatura	0-4°C
ShelfLife condiz. Ambientali	In confezione chiusa
ShelfLife Durata	Durata 7 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, 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 comprese tra 0-4°C; tuttavia durante il tempo di distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino a 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: 7 g proteine, 8 g grassi, 3 g carboidrati. Valore energetico/100 g: Kcal 112/Kj 466