



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

STRACCIATELLA

Codice Prodotto

42S

Data di emissione

21/05/2009

Ingredienti

Mozzarella (Latte vaccino termizzato, sale, caglio), panna fresca pastorizzata.

Conservanti

Assenti

Struttura

Pasta filata; aW > 0,92; pH 5,3-5,5

Trattamenti Subiti

Mozzarella (Termizzazione del latte e raffreddamento fino a 34-37°C; aggiunta del fermento e del caglio, coagulazione, rottura del coagulo e sosta di fermentazione; filatura e formatura, salatura in salsetta e mantenimento in liquido di governo in cella refrigerata 0-4°C fino al momento della vendita), ridotta in filamenti con aggiunta di panna fresca.

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;



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: 500, 1.000 e 2.000 g; in vaschette con pellicola termosaldata.
ShelfLife Temperatura	0-4°C
ShelfLife condiz. Ambientali	Umidità: 100%
ShelfLife Durata	Durata 10 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 e successive modifiche e dal capitolo 4, allegato C del D.P.R 54/97. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti (con indicazione del trattamento termico subito dal latte), 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, Bollo CEE, 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	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	Formaggio da tavola da consumare fresco
Valori Nutrizionali	100 g di prodotto forniscono: 17 g proteine, 15,5g grassi, 0,5 g zuccheri, 406 mg fosforo, 562 mg calcio. Valore energetico/100 g: Kcal 210/Kj 871