

	<b>SCHEDA TECNICA RASCHERA</b>	<b>Caseificio Vincenzo QUAGLIA S.r.l.</b>
	<b>Rev. 2 del 24/09/2015</b>	

## RASCHERA

### *Scheda Tecnica*

- *Denominazione:* Formaggio Raschera DOP
- *Ingredienti:* **LATTE Piemontese**, Sale, Caglio
- *Allergeni:* **LATTE**
- *OGM:* le materie prime ed i prodotti finiti non contengono, non derivano e non sono coltivati a partire da substrati OGM
- *Caratteristiche di composizione:* formaggio a pasta semidura, pressato
- *Forma:* quadrangolare a facce piane o cilindrica
- *Dimensioni:* diametro da 28 a 40 cm; altezza dello scalzo da 7 a 15 cm (quadrangolare) da 6 a 9 cm (rotonda), con variazioni, per entrambi, in più o meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione
- *Peso:* da 5 a 8 kg (rotonda) da 6 a 9 kg (quadrangolare)
- *Aspetto esterno:* grigio rossastra, liscia al tatto
- *Colore della pasta:* bianco avorio
- *Aroma e sapore della pasta:* fine e profumata, lievemente piccante se stagionata
- *Struttura della pasta:* morbida e elastica
- *Occhiatura:* minuta e regolare
- *Spessore della crosta:* da 1 a 2 mm
- *Uso:* Consumato tal quale
- *Modalità di conservazione della forma intera:* conservare a 4 – 6 °C in ambiente asciutto
- *TMC:* 60 gg.
- Crosta non edibile
- Codice EAN13: 2000175PPPPPP
- *Confezionamento:* in scatola → in pallet da 6 forme per piano per un massimo di 6 piani  
sfuso → in pallet da 8 forme per piano per un massimo di 4 piani





SCHEDA TECNICA  
**RASCHERA**

Rev. 2 del 24/09/2015

**Caseificio  
Vincenzo QUAGLIA S.r.l.**

SOSTANZE PRESENTI IN 100 GR DI PRODOTTO:

Parametro	Valore
Valore energetico	1553.3 kj
	371 kcal
Grassi	28.5 gr
di cui saturi	20.4 gr
Carboidrati	< 1 gr
di cui zuccheri	< 1 gr
Proteine	21.1 gr
Sale	2 gr

CRITERI MICROBIOLOGICI

<i>OGGETTO DI ANALISI</i>	<i>CRITERI DI ACCETTABILITA'</i>
Enterotossina stafilococcica	Assenza in 25 gr
E. Coli	< 100 ufc/gr
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 gr
Salmonella spp.	Assenza in 25 gr

Le fasi di preparazione di questo prodotto sono precedute da un trattamento termico igienizzante del latte che comunque non può essere paragonato alla pastorizzazione

Via Marconi n. 2 – 12030 SCARNAFIGI (CN)  
Tel. 0175 / 74174 – Fax 0175 / 74670 – E-Mail [info@caseificioquaglia.it](mailto:info@caseificioquaglia.it)  
C.F. e P.I. 01867490045 – R.E.A. n. 140360 – A.A. 50353  
Bollo CEE: IT 01/257 CE