



# SCHEMA TECNICA

## Caseificio il Fiorino S.r.l.

Loc. Paiolaio – 58053 Roccalbegna

Tel 0564 989059 fax 0564 989067

[www.caseificioilfiorino.it](http://www.caseificioilfiorino.it)

[info@caseificioilfiorino.it](mailto:info@caseificioilfiorino.it)

(GR)



NOME PRODOTTO	CACIO MARZOLINO MISTO
CODICE PRODOTTO	011
CODICE SCHEMA PRODOTTO	FIOR/SP12/R12
DATA EMISSIONE	29/09/2008
DATA REVISIONE	14/02/2017
PESO PRODOTTO	0,900 KG CIRCA

INGREDIENTI	LATTE bovino e ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici.	
CONSERVANTI	Trattato in superficie con E203 e E235	
PROCESSO PRODUTTIVO	Pastorizzazione del Latte e raffreddamento;aggiunta dei fermenti,fermentazione,aggiunta del caglio,coagulazione,rottura del coagulo,scarico negli stampi;stufatura,salatura manuale a secco,asciugatura e maturazione in cella per almeno 10 giorni prima dell'invio alla vendita.	
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO FISICHE	Listeria m.:assente in 25 gr. Salmonella spp:assente in 25 gr. Staffilococco coagulasi positivo:inferiore a 100 e ufc/g. E.coli: inferiore a 100 ufc/g a.w.:0,97 ph:5,00/5,2 Ricerca della fosfatasi alcalina:negativa.	
SHELFLIFE	TEMPERATURA	Da conservare in frigo
	CONDIZIONI AMBIENTALI	Umidità relativa:80-85 %
	DURATA	3 mesi dalla data di spedizione
CONFEZIONAMENTO	Il formaggio può essere, porzionato in spicchi oppure in forma intera, confezionato in DARFRESH e SOTTOVUOTO TERMORETRAIBILE.	
	<b>SHELFLIFE CONFEZIONATO</b>	
	TEMPERATURA	max 4°C

FIOR/SP12/R10

	CONDIZIONI AMBIENTALI		Umidità relativa:80-85 %	
	DURATA		3 mesi dalla data di spedizione	
<b>ETICHETTATURA</b>	Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dai regolamenti in materia di etichettatura. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda produttrice, sede dello stabilimento di produzione, data di scadenza espressa in mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione.			
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	Target: Prodotto di ampio consumo. Modalità di vendita: diretta nel negozio annesso al caseificio e distribuito direttamente o tramite rivenditori ai negozi di alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione. Genere inadatto alle persone intolleranti al lattosio o allergiche alle proteine del latte.			
<b>CONTROLLI PER LA DISTRIBUZIONE</b>	Per garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire temperature non oltre 14°C.			
<b>MODALITA' DI UTILIZZO</b>	Prodotto caseario da consumare previa asportazione della crosta.			
<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100gr DI PRODOTTO</b>	VALORE ENERGETICO	353 Kcal/1464 kj		
	GRASSI	29 g		
	Di cui acidi grassi saturi	19 g		
	CARBOIDRATI	0 g		
	Di cui zuccheri	0 g		
	PROTEINE	23 g		
	SALE	0,98 g		
	CALCIO (come Ca)	740 mg		
	FERRO (come Fe)	<1		
	VITAMINA A	0,10 mg		
	FOSFORO (come P)	560 mg		
	UMIDITA'	49,00%		
	COLESTEROLO	72 mg		
	GRASSO SUL SECCO	56,00%		
<b>Tabella allergeni ai sensi Tabella allergeni ai sensi del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011</b>	Allergeni assenti: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> , lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi. Allergeni presenti: LATTE e prodotti a base di LATTE, incluso LATTOSIO.			
<b>CARTONAGGIO</b>				
	Cartone aperto kg 0,6 cm 60X40 h. 12	Cartone chiuso kg 0,6 cm 38X38 h. 13	Cartone aperto kg 0,4 cm 40X40 h. 12	Cartone chiuso kg 0,3 cm 19X38 h. 13
PZ/IMBALLO	12	6	5	3
Strati / Pallet	7	6	7	6
Imballi / Strato	4	6	8	12
Imballi / Pallet	28	36	56	72