



SCHEMA TECNICA

Caseificio il Fiorino S.r.l.

Loc. Paiolaio – 58053 Roccalbegna

Tel 0564 989059 fax 0564 989067

www.caseificioilfiorino.it

info@caseificioilfiorino.it

(GR)



NOME PRODOTTO	CACIO MARZOLINO PURA PECORA	
CODICE PRODOTTO	1101	
CODICE SCHEMA PRODOTTO	FIOR/SP32/R11	
DATA EMISSIONE	29/09/2008	
DATA REVISIONE	14/02/2017	
PESO PRODOTTO	0,900 KG CIRCA	
INGREDIENTI	LATTE ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici.	
CONSERVANTI	Trattato in superficie con E203 e E235. Se rosso trattato con pomodoro.	
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	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.	
	SHELFLIFE CONFEZIONATO	
	TEMPERATURA	max 4°C
	CONDIZIONI AMBIENTALI	Umidità relativa:80-85 %

FIOR/SP32/R10

		DURATA		3 mesi dalla data di spedizione	
ETICHETTATURA		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.			
DESTINAZIONE D'USO		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.			
CONTROLLI PER LA DISTRIBUZIONE		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.			
MODALITA' DI UTILIZZO		Prodotto caseario da consumare previa asportazione della crosta.			
VALORI NUTRIZIONALI PER 100gr DI PRODOTTO		VALORE ENERGETICO		332 Kcal/1376 kj	
		GRASSI		28 g	
		Di cui acidi grassi saturi		18 g	
		CARBOIDRATI		0 g	
		Di cui zuccheri		0 g	
		PROTEINE		20 g	
		SALE		1,2 g	
		CALCIO (come Ca)		1295 mg	
		FERRO (come Fe)		<1	
		VITAMINA A		0,11 mg	
		FOSFORO (come P)		426 mg	
		UMIDITA'		49,71%	
		COLESTEROLO		71 mg	
		GRASSO SUL SECCO		55,67%	
Tabella allergeni ai sensi Tabella allergeni ai sensi del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011		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 ₂ , 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.			
CARTONAGGIO					
	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	