



PROVOLONE CA' DE' STEFANI

Rev 00 del 03/12/2018

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Pag 1 di 1

Prodotto	PROVOLONE CA' DE' STEFANI PICCANTE PANC KG 6		
Identificazione sanitaria produttore	ID: IT 03 212 CE		
Processo produttivo	Formaggio prodotto da latte di vacca crudo, secondo la tradizione classica, con possibile trattamento termizzazione e/o pastorizzazione; la produzione del latte e le fasi di caseificazione sono controllate secondo lo schema HACCP. Stagionatura variabile in base alla tipologia di prodotto.		
Caratteristiche importanti del prodotto	Aw 0,90 - 0,97 pH 4,8 - 5,8	NaCl 1 - 3,5 %.	
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio di capretto e/o agnello per produzioni a pasta piccante. Origine latte: Italia.		
Caratteristiche merceologiche - trattamento di superficie	formaggio semiduro a pasta filata; crosta liscia, sottile, lucida, non edibile, che può essere trattata con film da dispersione acquosa polimerica che può contenere E200 e/o E202 e/o E235; eventuale trattamento con cere di paraffina protettiva.		
Caratteristiche fisiche e organolettiche	Forma e pezzatura: cilindrica Pezzatura: peso singolo pezzo da kg. 5,5 circa - prodotto non confezionato soggetto a calo peso naturale, verificare peso alla vendita Colore della pasta: bianco o paglierino. Occhiatura: tollerata una leggera occhiatura e/o sfoglietta. Sapore: saporito per prodotto a pasta piccante, con intensificazione della piccantezza al protrarsi della stagionatura		
Caratteristiche nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)	PROVOLONE PICCANTE Kcal/kj 392/1627 Grassi (g) 31 - di cui acidi grassi saturi (g) 23 Carboidrati (g) 0,5 -di cui zuccheri (g) 0,3 Proteine (g) 27 Sale (g) 2,2		
Confezionamento	Forme intere a vista - cartoni da 1 o 2 pezzi		
Shelf-life	Oltre dodici mesi dalla data di produzione per le forme a pezzatura intera, conservato in luogo fresco e asciutto.		
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Indicazioni per trasporto e conservazione	Prodotto intero, conservare in luogo fresco e asciutto Trasporto a temperatura compresa fra + 2 e + 8 ° C		
Modalità d'uso	Pronto al consumo (ready to eat) - in funzione della destinazione del prodotto, verificare completamente etichettatura alla vendita		
Caratteristiche microbiologiche (conformi al REG CE 2073/05 s.m.i.)	e.coli < 100 CFU/g Staph. Coag positiva <100 CFU/g Salmonella non rilevato in 25g Listeria monocytogenes non rilevato in 25g		