



**VALTELLINA CASERA DOP**  
**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. 11  
Rev.0 del 18/09/2017  
Pag. 1 di 2



**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Denominazione legale del prodotto</b>	<i>Formaggio Valtellina Casera DOP stagionato oltre 70 giorni</i>
<b>Denominazione commerciale del prodotto</b>	<i>Formaggio Valtellina Casera DOP 70 giorni</i>

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Ingredienti</b>	Latte vaccino, sale, caglio
<b>Peso medio</b>	8 Kg $\pm$ 10%
<b>Identificazione del lotto</b>	Il lotto corrisponde alla data di produzione ed è indicato in etichetta.
<b>Codice EAN</b>	-
<b>Istruzioni di utilizzo</b>	Pronto al consumo.
<b>Shelf-life</b>	Da consumare preferibilmente entro 90 giorni dalla data di confezionamento

**PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI**

<b>Processo produttivo</b>	Formaggio a pasta semidura da latte pastorizzato prodotto secondo il Disciplinare Valtellina Casera DOP
<b>Dichiarazione HACCP</b>	Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale.
<b>Dichiarazione OGM</b>	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come "modificato geneticamente" in conformità ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di etichettatura di sostanze modificate e derivate da Organismi Geneticamente Modificati.
<b>Dichiarazione allergeni</b>	Latte e derivati del latte (incluso lattosio)
<b>Dichiarazione imballaggi</b>	Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)
<b>Dichiarazione origine</b>	Origine del latte: Italia



**VALTELLINA CASERA DOP**  
**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**

Mod. 11  
Rev.0 del 18/09/2017  
Pag. 2 di 2

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Sapore</b>	Dolce, floreale con una nota di frutta secca media	
	<b>Consistenza</b>	Media	
	<b>Aspetto</b>	Crosta liscia edibile e non trattata. Struttura compatta, occhiatura fine e diffusa. Pasta di colore dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)</b>	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>	<b>Tolleranza</b>
	E. Coli	<100 ufc/g	Max
	Stafilococchi coag. Pos.	<100 ufc/g	Max
	Umidità	41%	±4
	Sostanza Secca	59%	±4
	Grassi su tq	≥ 29 %	
	Grassi su ss	≥ 34%	
<b>Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto (sensibili di fluttuazioni fino al 20% in ragione del grasso nel latte)</b>	<b>Energia</b>	1547 kJ	-
		373 kcal	-
	<b>Grassi</b>	28 g	-
	di cui acidi grassi saturi	20 g	-
	<b>Carboidrati</b>	0,9 g	-
	di cui zuccheri	0,1 g	-
	<b>Proteine</b>	29 g	-
<b>Sale</b>	1,5 g	-	

**CONSERVAZIONE E IMBALLAGGIO**

<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare a temperatura controllata da + 4 a + 8 °C.
<b>Imballo primario</b>	Carta politenata
<b>Dimensioni confezione (cm)</b>	Diametro 35, altezza 10
<b>Imballo secondario</b>	Cartone
<b>Numero pezzi per imballo</b>	1
<b>Dimensione imballo secondario (cm)</b>	Lunghezza 39, larghezza 39, altezza 11
<b>Codice interno prodotto</b>	11101
<b>Cartoni per pallet</b>	42 in cartone/49 incartati
<b>Cartoni per strato</b>	6
<b>Condizioni di trasporto</b>	Automezzi refrigerati

**SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Prodotto e confezionato da *Latteria Sociale Chiuro – Società Cooperativa Agricola* - Via Nazionale, Zona Artigianale, 23 - 23030 Chiuro (SO) Tel. 0342/482113 Fax 0342/484368 IT 03 1250 CE - IT R3R7M CE e-mail [info@latteriasocialechiuro.com](mailto:info@latteriasocialechiuro.com)