



CASEIFICIO DI ROCCAVERANO S.R.L. Soc. Agricola

P.IVA 01674750052

Sede legale e Stabilimento:

Regione Tassito n. 17

14050 Roccaverano (AT)

Bollo CE: IT 01/256



SCHEMA TECNICO PRODOTTO

(Tutte le informazioni riportate in scheda tecnica sono conformi al Reg. 1169/2011)

NOME COMMERCIALE PRODOTTO:					
<u>ROBIOLA DI ROCCAVERANO D.O.P.</u>					
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle a base di latte caprino crudo				
PEZZATURA	Pezzi da 300 g ca.				
ETICHETTATURA	Fasciata in carta cellophan alimentare compostabile con etichetta a fascetta in cartoncino				
IDENTIFICAZIONE - LOTTO	Riportato su etichetta				
CODICE AZIENDALE	RR				
SHELF LIFE O TMC	60 gg data lavorazione latte 40 gg TMC (Termine Minimo Consegna)				
INGREDIENTI	<table border="1" style="width: 100%;"><thead><tr><th style="text-align: center;">Materia prima</th><th style="text-align: center;">Provenienza</th></tr></thead><tbody><tr><td><i>Latte caprino</i> crudo Caglio animale (0,005%) Sale</td><td>Italia – Piemonte</td></tr></tbody></table>	Materia prima	Provenienza	<i>Latte caprino</i> crudo Caglio animale (0,005%) Sale	Italia – Piemonte
Materia prima	Provenienza				
<i>Latte caprino</i> crudo Caglio animale (0,005%) Sale	Italia – Piemonte				
ALLERGENI A) Dichiarati (in ingredienti) B) Latenti C) Da cross contamination	ALLERGENI A) Latte B) assenti C) assenti				
INGREDIENTI A RISCHIO OGM	Assenti				
PROCEDIMENTO PRODUZIONE (Fasi principali)	Controllo, accettazione, stoccaggio materia p. Prematurazione del latte Coagulazione Formatura				

	Sgrondo asciugatura Affinatura Confezionamento		
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	Latte proveniente da animali allevati in territorio di produzione D.O.P. Caseificazione, maturazione e confezionamento in territorio di produzione D.O.P. Assenza conservanti		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Umidità: 65 % pH: 4,40		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: Bianco paglierino Odore: Assenza odori anomali Sapore: Intenso, delicato, senza retrogusti amari Consistenza: morbida, cremosa Crosta: edibile		
NOTE PER IL CONSUMATORE	Consumare tal quale		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Listeria monocytogenes: non rilevabile Enterotossine staph: non rilevabile Salmonelle: non rilevabile Stafilococchi coagulasi positivi: <10 ufc/g		
PARAMETRI CHIMICI	Assenza contaminanti chimici (detersivi, disinfettanti, residui di farmaci)		
PARAMETRI FISICI	Assenza contaminanti particellari		
TEMPERATURA CONSERVAZIONE	da + 2 a + 8 °C		
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	1. carta cellophan alimentare compostabile con etichetta a fascetta in cartoncino in confezione di legno 2. Vaschetta polistirolo		
MISURE CONFEZIONE (in cm)	Vaschetta polistirolo da n° 6 pzL 38 x L 28 h 9 Disposizione bancale Epal: 8 vaschette per piano su uno sviluppo di 10 vaschette in altezza. Totale vaschette su bancale: 80 (ottimale)		
PRODOTTO DA VENDERE A PESO	SI, prodotto soggetto a calo peso		
VALORI NUTRIZIONALI per 100 gr di prodotto	Energia	Kcal	266,88
	Energia	KJ	1107,32
	Grassi	g.	21,5
	di cui acidi grassi saturi	g.	18,6
	Grassi su residuo secco	g.	51,80
	Carboidrati	g.	2,2
	di cui zuccheri	g.	2,0
	Proteine	g.	16,1
	Sale	g.	0,6