

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Scheda	Torta di formaggio
Data di compilazione	07/02/2001
Data di revisione	11/12/2014

### Descrizione del prodotto

Nome del prodotto	Torta di formaggio
Descrizione sintetica del prodotto	Specialità tradizionale composta da mascarpone (49%), gorgonzola dolce dop (23%), robiola (23%) e noci sgusciate (5%)
Ingredienti	Latte, crema di latte, noci sgusciate, caglio, sale, correttore di acidità: acido citrico
Stabilimento di produzione	Località Santa Lucia, Agnadello (CR) - Codice identificativo IT 03 279 CE
Maturazione e/o stagionatura	Nessuna
Conservabilità	10 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione	In frigorifero da 2 a 4 °C
Modalità d'uso del prodotto	Pronto al consumo, da consumare entro 24 ore dall'apertura

### Caratteristiche del prodotto

Forma, peso e dimensioni	Torta cilindrica da circa 2 o 3 kg Tranci a parallelepipedo da circa 1,5 kg	
Aspetto della superficie	Colore bianco tendente al giallo paglierino	
Aspetto della pasta	Cremoso	
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	47% ± 2
	Grasso	36,5% ± 3
	pH	5,5 ± 0,3
Caratteristiche microbiologiche	Escherichia coli	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Stafilococchi coagulasi +	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Listeria monocytogenes	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Salmonella ssp	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Energia	1.604 kJ - 388 kcal
	Grassi	36,6 g
	di cui acidi grassi saturi	24,3 g
	Carboidrati	2,4 g
	di cui zuccheri	2 g
	Proteine	12,3 g
Sale	1 g	

## Dichiarazioni e certificazioni

<b>Origine delle materie prime</b>	La crema di latte utilizzata per il mascarpone, il gorgonzola dolce dop e la robiola provengono da stabilimenti ubicati in Italia
<b>Sostanze allergeniche</b>	Latte, noci sgusciate
<b>Organismi geneticamente modificati</b>	Non vengono applicati processi o metodi di produzione che modificano il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
<b>Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità</b>	Attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e di un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto previsto da: - Reg. (CE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari - Reg. (CE) 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari - Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale - Reg. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti - Reg. (CE) 2073/2005 in materia di criteri microbiologici applicabili ai prodotti finiti - Reg. (CE) 1881/2006 in materia di tenori massimi di alcuni contaminanti - D. L. 193 del 06/11/2007, attuazione della direttiva 2004/41/CE
<b>Analisi e certificazioni</b>	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati

## Codifica, presentazione e confezionamento

<b>Codifica interna</b>	075 Torta di formaggio (kg) 077 Trancio noci (kg)
<b>Codifica unità di vendita</b>	Nessuna
<b>Etichettatura</b>	Secondo quanto previsto da: - D. Lgs. 109/1992 e successive modifiche concernenti l'etichettatura dei prodotti alimentari - Reg. (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti
<b>Confezionamento e pezzature</b>	Codice 075 torta di formaggio da circa 2 o 3 kg confezionata in pellicola Codice 077 trancio di formaggio da circa 1,5 kg confezionato in pellicola
<b>Imballaggio</b>	Codice 075 plateau tipo A contenente una torta da 2 kg Codice 075 scatola americana contenente una torta da 3 kg Codice 077 plateau tipo B da 4 pezzi
<b>Pallettizzazione</b>	Plateaux tipo A dimensioni $\approx 35 \times 28 \times 14$ cm, 7 piani da 8 pezzi (56 colli totali) Plateaux tipo B dimensioni $\approx 46 \times 22 \times 11$ cm, 8 piani da 7 pezzi (56 colli totali) Scatola americana dimensioni $\approx 35 \times 32 \times 14$ cm, 7 piani da 6 pezzi (42 colli totali)