

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

| | |
|---|---|
| Origine delle materie prime | La crema di latte utilizzata per il mascarpone, il gorgonzola dolce dop e la robiola provengono da stabilimenti ubicati in Italia |
| Sostanze allergeniche | Latte, noci sgusciate |
| Organismi geneticamente modificati | Non vengono applicati processi o metodi di produzione che modificano il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati |
| Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità | 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 |
| Analisi e certificazioni | Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati |

Codifica, presentazione e confezionamento

| | |
|------------------------------------|--|
| Codifica interna | 075 Torta di formaggio (kg) 077 Trancio noci (kg) |
| Codifica unità di vendita | Nessuna |
| Etichettatura | 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 |
| Confezionamento e pezzature | 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 |
| Imballaggio | 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 |
| Pallettizzazione | 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) |