



CASEIFICIO FOLLONICA S.N.C. di SPADI FRANCESCO & C.
Via del Fonditore 58022 Follonica GR
P.I. 00858950538

SCHEDA TECNICA

NOME	Formaggio Misto "Scorzarello"
-------------	--------------------------------------

COD. FATTURAZIONE	006
--------------------------	------------

MODALITA' DI IMBALLAGGIO				SHELF LIFE
Fase	Materiali	Dimensioni	Realizzazione imballo	
Iniziale	Stampi di plastica	Atte a formare circa 0,6 Kg	Riempimento semiautomatico	
Finale	Etichettatura, confezionamento in plateax cartone	Da 9 forme Casse per strato 8 Altezza pedana max 10 Strati	Manuale	

CARATTERISTICHE E PROPRIETA'				
Composizione	Latte vaccino e ovino pastorizzato, fermenti lattici, sale e caglio. Trattato in superficie con conservanti E202 – E203 – E235 CROSTA NON EDIBILE			
Struttura	Pasta Morbida	$A_w > 0,92$ (se fresco)	pH 4,8-5,1	
Trattamenti subiti	Pastorizzazione del latte a 72-74° C e raffreddamento a 30-40° C aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura del coagulo, scarico negli stampi, stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in celle a 4-8° C per un periodo di 15 gg.			
Criteri microbiologici ufficiali	<i>Listeria m.</i> assente in 25 g; <i>Salmonella spp</i> assente in 25 g; <i>Staf.aureus</i> <100 ufc/g; <i>E.coli</i> <100 ufc/g; Coliformi a 30° C <10.000 ufc/g			
Criteri chimici ufficiali	<i>Ricerca della fosfatasi alc.</i> Negativa			

ETICHETTATURA	
Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche	
DESTINAZIONE D'USO	
Target	Genere di largo consumo, nessuna restrizione prevista
CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE	
Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile trasportarlo a temperature inferiori a 10° C., per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possono provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti che possono modificare le caratteristiche organolettiche.	

