

Emissione del 01/08/2007

Produttore: CASEARIA BRESCIANA Ca.Bre. Soc. Coop. Agricola
Sede e stabilimento : Cadignano di Verolanuova – Brescia (Italia) - P. IVA 00570010983 cod. fiscale 00545000176

Regina "S" Salamino SX1



Codice prodotto

PR 158

EAN 13 Prodotto

8004557301902

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Tipo di confezionamento e imballaggio : il prodotto in forma intera non viene preconfezionato, e, l'unità di imballo è il cartone.

Cartoni da 12 pezzi

Cartoni da 6 pezzi.

Dimensioni cartone da 12 pezzi

Larg. mm 310 Lung. mm 410

Alt. mm 300

Tara g 800

Pallettizzazione : 24 cartoni per pallet di tipo EPAL (6 crt per strato per 4 strati) o a richiesta del cliente.

Dimensioni cartone da 6 pezzi

Larg. mm 210 Lung. mm 300

Alt. mm 300

Tara g 400

Pallettizzazione : 48 cartoni per pallet di tipo EPAL (12 crt per strato per 4 strati) o a richiesta del cliente.

1 - SPECIFICHE PRODOTTO

1.01 DESCRIZIONE PRODOTTO

Pasta filata dolce a forma di salame per la Regina "S" (salamino SX1 da 1 kg.) e, a forma di boccia per la Regina "Q" (Provoletta PX1 da 1 kg.) di aspetto esterno liscio, lucido e di colore giallo dorato. La pasta è omogenea, di colore paglierino, con possibile leggera e rada occhiatura.

1.02 REQUISITI

1) Grasso sulla sostanza secca: > 45 %

2) Il latte vaccino utilizzato per la produzione, viene sottoposto al trattamento termico della pastorizzazione

1.03 COMPOSIZIONE PRODOTTO

Latte vaccino italiano (98%), sale (2%), caglio (tracce)

In crosta non edibile conservante (E202 - E203 - E235).

Il prodotto prima della spedizione viene rivestito con paraffina solida (E905)

ALLERGENI (allegato III bis - Dir 2006/142/CE del 22 dicembre 2006):

 contiene **LATTE** (lattosio)

Durante il processo produttivo, di stagionatura e di imballo, si esclude qualsiasi rischio di contaminazioni crociate con altre tipologie di allergeni.

1.04 DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Formaggio semiduro a pasta filata ottenuto da latte intero vaccino ad acidità naturale, caseificato con caglio liquido di vitello, e, sieroinnesto naturale.

Fermentazione lattica della pasta, filatura, formatura e rassodamento sono le fasi che precedono la salatura del prodotto ottenuta per immersione in salamoia.

Stufatura, legatura e stagionatura completano il processo produttivo e la maturazione del formaggio.

1.05 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto interno: colore della pasta da bianco a leggermente paglierino, uniforme, struttura della pasta omogenea. morbida dal sapore dolce e delicato

Aspetto esterno: La crosta liscia, sottile di colore giallo dorato, può essere personalizzata con una timbratura ad inchiostro alimentare contenente il logo aziendale o altro logo a richiesta del cliente

1.06 TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

La Regina "S" e la Regina "Q" , quando conservato in condizioni ambientali idonee, (+ 4° / +14° C) mantiene inalterate le sue caratteristiche per almeno 60 gg. dalla data di confezionamento.

1.07 TEMPERATURA DI STOCCAGGIO E TRASPORTO

Lo stoccaggio e Il trasporto del prodotto deve essere effettuato ad una temperatura di + 4° / +14° C

Regina "Q" Provoletta PX1



Codice prodotto

PR 159

EAN 13 Prodotto

8004557302008

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Tipo di confezionamento e imballaggio : il prodotto in forma intera non viene preconfezionato, e, l'unità di imballo è il cartone.

Cartoni da 12 pezzi

Cartoni da 6 pezzi.

Dimensioni cartone da 12 pezzi

Larg. mm 410 Lung. mm 310

Alt. mm 310

Tara g 1050

Pallettizzazione : 24 cartoni per pallet di tipo EPAL (6 crt per strato per 4 strati) o a richiesta del cliente.

Dimensioni cartone da 6 pezzi

Larg. mm 280 Lung. mm 400

Alt. mm 200

Tara g 650

Pallettizzazione : 48 cartoni per pallet di tipo EPAL (8 crt per strato per 6 strati) o a richiesta del cliente.

1.09 CARATTERISTICHE CHIMICO --FISICHE - BATTERIOLOGICHE

Valori medi* per 100 parti di prodotto	DOLCE	TOLLERANZA	Eschericchia coli:	Inf. 1000 ufc/g
Umidità:	42,5 %	+/- 2,0 %	Stafilococchi aurei:	Inf. 100 ufc/g
Residuo secco:	57,5 %	+/- 2,0 %	Salmonella:	assente in 25 g
Grassi stq	28.0 %	+/- 2,0 %	Listeria monocytogenes:	assente in 25 g
Grassi ss	> 45 %			
Proteine:	24,0 %	+/- 2,0 %		
Carboidrati:	< 4,5 %	+/- 0,5 %		
NaCl:	1,7 %	+/- 1,0 %		
Ceneri:	3,6 %	+/- 0,5 %		
			TABELLA NUTRIZIONALE	Valori medi per 100 gr.
			Valore energetico (calorie)	Kcal 365 - Kj 1517
			LIPIDI 28	CALCIO 880 mg
			PROTIDI 24 g.	FOSFORO 576 mg
			GLUCIDI 0,1 g.	

Non essendo titolato il latte destinato alla lavorazione, la composizione chimica del prodotto è suscettibile a variazioni stagionali