

CASEIFICIO ROSOLA Via Rosola, 1083 41059 ZOCCA (MO) IT 08 305 CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	SP_02
		Rev. N. 01
		Data 29/09/2019

NOME COMMERCIALE	FORMAGGIO MAGGENGO			COD.EAN
CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ				
Composizione	Latte vaccino CRUDO di vacca Bianca Modenese, sale, caglio.			
Struttura	Pasta dura	$A_W < 0.92$	pH 5,0 - 5,4	
Trattamenti subiti	Riscaldamento del latte a a 37 - 40 °C aggiunta di innesti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, trasferimento del coagulo direttamente negli stampi, sosta di fermentazione e raffreddamento in cella frigorifera a 4-8°C per alcuni giorni durante la salatura; stagionatura in locale tipo cantina (fresco naturale, rinfrescato nel periodo estivo) confezionamento ed invio alla vendita previo lavaggio della crosta o trattamento con olio e aceto. Stagionatura minima 60 giorni			
Criteri microbiologici	<i>Listeria monocytogenes</i> assente in 25g; <i>Salmonella spp</i> assente in 25 g; <i>Stafilococco coagulasi positivo</i> <100 ufc/g; <i>E.coli</i> <100 ufc/g			
	Ricerca della fosfatasi alcalina positiva			
MODALITÀ DI IMBALLAGGIO				
Fase	Materiali	Dimensioni		Realizzazione imballo
Intermedia	Stampi di plastica	Atte a formare circa 6 Kg di pezzatura		Riempimento manuale
Finale	Etichettatura e eventuale confezionamento in tranci sottovuoto (SV)	Variabile		Manuale
SHELF LIFE				
Tranci SV Temperatura 4-8 °C			Durata: 3 mesi	
Forma intera Temperatura di cantina			Durata consigliata entro 1 anno	
ETICHETTATURA				
Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura. Le etichette riportano: la denominazione di vendita, l'elenco degli ingredienti con evidenza di allergene, le modalità di conservazione, la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione e/o la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, il termine minimo di conservazione espresso in giorno/mese/anno, il numero di riconoscimento CE e l'indicazione del lotto di produzione				
DESTINAZIONE D'USO				
Target	Genere di largo consumo; prodotto non indicato nei casi di intolleranza al lattosio o allergia alle proteine del latte			
Punti vendita	Distribuzione tramite GDO, grossisti, e diretta a ipermercati, supermercati, alimentari, salumerie, gastronomie ed a servizi di ristorazione, vendita diretta.			

OGGETTO DELLA MODIFICA: Revisione periodica

CASEIFICIO ROSOLA Via Rosola, 1083 41059 ZOCCA (MO) IT 08 305 CE	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	SP_02
		Rev. N. 01
		Data 29/09/2019

MODALITÀ DI UTILIZZO INDICAZIONI

Formaggio da tavola da consumare senza particolari indicazioni. Si tratta di una selezione prodotta con latte di animali alimentati con erba estiva è un formaggio riscoperto, era prodotto della tradizione contadina, prodotto con metodi naturali e stagionato senza l'ausilio di mezzi meccanici, per cui nelle estati calde si accentuavano i gusti piccanti derivanti dalle alte temperature di maturazione, mentre nei periodi più freschi si accentuano le note aromatiche più delicate che possono andare dall'aroma di frutta secca accompagnato da un leggero aroma di formaggio maturo.

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 14°C per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possono provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti che possono modificare le caratteristiche organolettiche è consigliabile comunque conservare il prodotto dopo il taglio della forma a temperature comprese tra 4 e 8°C.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO

Energia	kJ	1.586
	kcal	382
Grassi	g	30
Di cui grassi saturi	g	22
Carboidrati	g	1,0
Di cui zuccheri	g	1,0
Proteine	g	27
Sale	g	1,3

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Lista allergeni Reg.UE 1169/2011	SI'	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X
Uova e prodotti a base di uova.		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	
Frutta a guscio , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X
Sedano e prodotti a base di sedano.		X
Senape e prodotti a base di senape.		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .		X
Lupini e prodotti a base di lupini.		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X

OGGETTO DELLA MODIFICA: Revisione periodica