

## SCHEDA TECNICA

## FIORDILATTE 350 g – BOCCONCINO 200 g

**TIPOLOGIA CASEARIA** – Formaggio fresco a pasta filata tenera che si scioglie al calore con il tipico effetto filante. Le paste filate rappresentano il maggior contributo che l'Italia abbia dato all'industria casearia mondiale negli ultimi anni. In particolare la Mozzarella prodotta con latte di mucca è il più noto e consumato formaggio a pasta filata, fabbricato e apprezzato in tutta Italia e nel mondo. Facilmente digeribile, da tavola o da cucina per primi e secondi piatti, freddi o caldi, è adatto per il suo gusto ad essere consumato da solo, o a sposarsi con verdure e molte altre vivande.

**CONFEZIONE** – Imballaggio primario (o preimballaggio) con involucro a sacchetto sigillato tipo pillow-pack (peso netto 340–350 g per il Fiordilatte, 200 g per il Bocconcino) di carta pergamena politenata prestampata. Imballaggio secondario: in vaschetta singola il Fiordilatte o multipla di polipropilene alimentare da n. 9 pezzi per il Fiordilatte e n. 15 pezzi per il Bocconcino (peso netto 3 kg) ricolma del liquido di governo (acqua refrigerata a +5°C±1) termosaldato con top film plastico prestampato e contenuta in cornice di polistirolo espanso. Brands: "Laziolatte"; "Vallechiara".

**CONSERVAZIONE** – In frigorifero a +4°C sempre immerso nel suo liquido di governo in contenitore a chiusura ermetica. Durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti, ai fini della consegna agli esercizi di vendita, numerose operazioni di apertura delle porte degli automezzi isotermitici, è tollerato un valore max di temperatura di +14°C. Per la buona conservazione del prodotto è obbligatorio non interrompere la catena del freddo. Per la conservazione domestica: in frigorifero per tempi brevi, lasciandolo nella sua confezione e collocandolo all'interno di un contenitore a chiusura ermetica per limitare la disidratazione e lo scambio di aromi. Da consumare a temperatura ambiente.

**ETICHETTATURA** – Bollo CE 12/044 IT. Stampa indelebile di lotto e data di scadenza. Shelf-life: 10 giorni escluso il giorno di produzione a confezione integra.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Aspetto esterno: forma globosa con testina (Fiordilatte) o a calotta ovale (Bocconcino), crosta assente, ma con pelle molto sottile, lucida e lucente, morbida e uniforme, né viscida, né rugosa, edibile perché si lascia pelare facilmente dalla massa. Aspetto interno: la pasta è bianca, morbida, lattiginosa e priva di occhiature, a sfoglie sottili sovrapposte, tendenti a scomparire verso il centro. Colore: bianco porcellanato omogeneo, esente da chiazze o striature. Odore: al taglio lascia scolare sierosità biancastre grasse al profumo di fermenti lattici e di latte appena munto. Sapore: all'assaggio è subito dolce, leggero e delicato, gradevolmente acidulo con sentori di erba fresca falciata e di frutta acerba, o con un lieve aroma di panna. Consistenza: alla masticazione è leggermente elastico, molle e fibroso appena prodotto, tende successivamente a divenire più fondente.

**PROPRIETÀ CHIMICO-MICROBIOLOGICHE** – pH 5,70–5,80; Umidità min. 60%; Sostanza secca 40%; Grassos. 49%. HACCP; Rintracciabilità.

**INGREDIENTI** – Latte vaccino fresco intero pastorizzato (fosfatasi alcalina negativa); caglio liquido di vitello No OGM (organismi geneticamente modificati); sale marino alimentare; lattoinnesto naturale termofilo; correttore di acidità (pH): acido citrico E330. Assenza di conservanti. Senza glutine. Allergeni: sono presenti naturalmente il latte e il lattosio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO	
Energia	1115 kJ/268 kcal	13% GDA*
Grassi	19,5 g	28% GDA*
di cui Acidi grassi saturi	11,0 g	55% GDA*
Carboidrati	1,5 g	<1% GDA*
di cui Zuccheri	0,6 g	<1% GDA*
Proteine	21,0 g	42% GDA*
Sale	0,3 g	5% GDA*

#### QUANTITÀ SIGNIFICATIVE DI VITAMINE

Vitamina A	300 mcg	37% VNR**
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,27 mg	19% VNR**
Vitamina B12	0,815 mcg	33% VNR**

#### QUANTITÀ SIGNIFICATIVE DI SALI MINERALI

Calcio	338 mg	42% VNR**
Fosforo	350 mg	50% VNR**
Zinco	2,6 mg	26% VNR**
Selenio	16,8 mcg	30% VNR**

\* Guideline Daily Amounts = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

\*\* Valori Nutritivi di Riferimento.

\* A basso contenuto di zuccheri e sale/sodio.

\* Ad alto contenuto di proteine, Vit. A, B2, B12, e sali minerali: calcio, fosforo, zinco, selenio.

#### NORMATIVA DI RIFERIMENTO

**Additivi:** Reg. (UE) n. 231/2012; Reg. (UE) n. 1129/2011; D.M. 10/03/2000 n. 183; D.M. 27/02/1996 n. 209.

**Confezionamento:** C.M. 10/11/2003 n. 168; D.L. 11/04/1986 n. 98; L. 18/05/1985 n. 321.

**Etichettatura:** Reg. (UE) n. 1169/2011; Reg. (CE) n. 1924/2006; D.Lgs. n. 181/2003; L. 19/02/1992 n. 142; D.L. 27/01/92 n. 109; D.P.R. 18/05/1982 n. 322.

**Igiene e salubrità dell'alimento:** Reg. (CE) n. 1069/2009; Reg. (CE) n. 1020/2008; Reg. (CE) n. 1441/2007; Reg. (CE) n. 2073/2005; Reg. (CE) n. 882/2004; Reg. (CE) n. 854/2004; Reg. (CE) n. 853/2004; Reg. (CE) n. 852/2004; CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003; D.M. 16/12/1993; D.Lgs. 03/03/1993 n. 123; Dir. 92/46 CEE; D.P.R. 26/03/1980 n. 327.

**Ingredienti:** Reg. (CE) n. 365/2010; D.Lgs. 08/02/2006 n. 114; Dir. CE n. 89/2003; C.M. 31/03/2000 n. 165; D.M. 10/03/2000 n. 183; Reg. (CE) n. 258/1997; D.M. 27/02/1996 n. 209.

**Materiali di confezionamento:** Reg. (CE) n. 1935/2004; C.M. 10/11/2003 n. 168; D.L. 11/11/1986 n. 98; L. 18/05/1985 n. 321; D.P.R. 23/08/1982 n. 777; D.M. 21/03/1973 n. 34.

**Rintracciabilità:** Reg. (UE) n. 931/2011; D.M. 14/01/2005; C.M. Sanità 2004 n. 112; Reg. (CE) n. 178/2002; UNI 11020/2002; UNI 10939/2001.

**Trasporto di alimenti lattiero-caseari:** D.Lgs. 17/08/1999 n. 360; D.M. 01/04/1988 n. 178; D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327; L. 30/04/1962 n. 283.

Data ultima revisione 31 gennaio 2015

Responsabile SGQ / HACCP

Dott. Marco Caperna