

SCHEDE TECNICHE

CANESTRATO

TIPOLOGIA CASEARIA - Formaggio cotto a pasta semidura. Il termine deriva dal latino canistrum che indica il canestro (una volta di vimini) adoperato specificatamente per la preparazione del formaggio: sulla crosta vi compaiono, infatti, le tipiche striature della forma.

CONFEZIONE - In sottovuoto. Stagionatura rapida. Entro 15-30 giorni la forma è pronta per il consumo da taglio.

CONSERVAZIONE - In frigorifero a +4°C. Durante il tempo di distribuzione frazionata che comporta, 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. Regole di conservazione domestica: la porzione di formaggio semiduro va conservata in frigorifero per tempi brevi in contenitore a chiusura ermetica, per limitare la disidratazione e l'assorbimento di altri odori, avendo cura di avvolgere la parte rimanente in una pellicola plastica il più possibile aderente talché non rimanga all'interno aria residua.

ETICHETTATURA - Bollo CE 12/044 IT. Stampa indelebile di lotto e data di scadenza. Shelf-life: 60 giorni dalla data di confezionamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - Aspetto esterno: forma cilindrica appiattita costituita da due tronchi di cono schiacciati uniti per la base maggiore, con facce piane del diametro di 15 cm e scalzo bombato "a groppa di mulo" da 8 cm; peso ca. 1,5 kg. La crosta si presenta sottile e rugosa di colore giallo ambrato, mentre la pasta ha un colore giallo paglierino con rare e irregolari occhiature. Aspetto interno: la pasta è poco elastica, consistente ma senza essere dura, un poco friabile. Sapore: dolce con aroma latteo.

PROPRIETÀ CHIMICO-MICROBIOLOGICHE - pH 5,1; Umidità 37%; Sostanza secca 63%; Grasso s.s. 49%. HACCP; Rintracciabilità.

INGREDIENTI - Latte di mucca fresco intero pastorizzato (fosfatasi alcalina negativa); caglio liquido di vitello No OGM (organismi geneticamente modificati); sale marino alimentare; fermenti lattici liofilizzati, concentrati e selezionati di origine naturale, ossia non sottoposti a manipolazione genetica (No OGM) e No geni AR (antibiotico-resistenti) trasmissibili. Assenza di conservanti. Senza glutine. Allergeni: sono presenti naturalmente il latte e il lattosio. Il tipo "alle noci", può contenere tracce di altra frutta in guscio e arachidi. Noci (*Juglans regia*) sgusciate. Il tipo "al peperoncino" tracce anche di glutine, sedano, senape, semi di sesamo. Peperoncino maturo essiccato, ripulito, frantumato e tagliato (*Capsicum spp.* Fam. delle Solanaceae). No OGM.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (dati riferiti a 100 g di prodotto):

Energia 1599KJ/385Kcal - Grassi 31,1 g di cui saturi 14,6 - Carboidrati 1 g di cui zuccheri 1 g - Proteine 25,4 g - Sale 1,6 g - Ceneri 3 g.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Etichettatura (D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 - D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 - L. 19 febbraio 1992 n. 142 - D.Lgs. 23 giugno 2003 n. 181)

Igiene e salubrità dell'alimento (D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 - Dir. 92/46 CEE - D.Lgs. 3 marzo 1993 n. 123 - D.M. 16 dicembre 1993 - D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 - CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE n. 854/2004 - Reg. CE n. 882/2004 - Reg. CE n. 2073/2005 - Reg. CE n. 1441/2007 - Reg. CE n. 1020/2008)

Ingredienti (D.M. 27 febbraio 1996 n. 209 - Reg. CE n. 258/1997 - D.M. 10 marzo 2000 n. 183 - Dir. CE n. 89/2003 - Reg. CE n. 365/2010)

Materiali di confezionamento (D.M. 21 marzo 1973 n. 34 - D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 - L. 18 maggio 1985 n. 321 - D.L. 11 novembre 1986 n. 98 - C.M. 10 novembre 2003 n. 168 - Reg. CE n. 1935/2004)

Rintracciabilità (UNI 10939/2001 - UNI 11020/2002 - Reg. CE n. 178/2002 - C.M. Sanità 2004 n. 112 - RE UE n. 931/2011)

Trasporto di alimenti lattiero-caseari (L. 30 aprile 1962 n. 283 - D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 - D.M. 1 aprile 1988 n. 178).

Data ultima revisione: 10 giugno 2015

Il Responsabile SGQ / HACCP

Dott. Marco Caperna