

SCHEMA TECNICA

FRESCOLINO

TIPOLOGIA CASEARIA: caprino di latte vaccino (di latte caprino nel periodo di lattazione della capra: cod. prodotto 00024) a pasta fresca cruda (senza cottura della cagliata) e molle, dotato di versatilità perché facile da abbinarsi ad antipasti oppure a secondi piatti freddi, condito con olio extra vergine d'oliva e pepe o aromatizzato con erbe e spezie diverse.

CONFEZIONE: incarto in pergamena vegetale stampata, deposto in vasetto neutro di polistirolo coestruso opaco con coperchio salva aroma. Di consumo immediato.

CONSERVAZIONE: in frigorifero da 0 a +4 °C. 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 t° di +14 °C. Per la buona conservazione del prodotto è obbligatorio non interrompere la catena del freddo.

ETICHETTATURA: Bollo CE 12/044 IT. Stampa indelebile di lotto e data di scadenza. Shelf-life: 11 giorni escluso il giorno di produzione a confezione integra.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: aspetto esterno forma cilindrica con facce piane del diametro di 8 cm e scalzo dritto di 8 cm; peso variabile ca. 300g; assenza di crosta (cd. formaggi "bianchi"), superficie liscia e morbida, senza discontinuità, colore lattescente. Aspetto interno: struttura della pasta morbida e cremosa, molto umida, priva di occhiature, di colore bianco latte. Sapore: gradevole e intenso, leggermente acidulo, consistenza tenera e sfaldabile, piacevole al palato.

PROPRIETÀ CHIMICO-MICROBIOLOGICHE: pH 5,1; Umidità 58%; Sostanza secca 42%; Grasso s.s. 43 %. HACCP; Rintracciabilità.

INGREDIENTI: latte vaccino fresco intero pastorizzato (fosfatasi alcalina negativa); caglio liquido di vitello; sale marino alimentare (1,6%); fermenti lattici attivi selezionati. Assenza di conservanti e additivi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (dati riferiti a gr. 100 di prodotto): Calorie 234 Kcal - Proteine 16g - Grassi 18g - Carboidrati 2g.

IGIENE E SALUBRITÀ DELL' ALIMENTO (D.P.R. 14-01-97 n. 54 - Reg.CE 2004/853)

MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO (L. 18-05-85 n. 321)

ETICHETTATURA (D.L. 27-01-92 n. 109 - D.Lgs n. 181/2003)

TRASPORTO DI ALIMENTI LATTIERO-CASEARI (L. 30-04-62 n. 283 - D.M. 01-04-88 n. 178)

RINTRACCIABILITÀ (Reg. CE n. 178/2002).

Il Responsabile SGQ / HACCP
Dott. Marco Caperna