

SCHEDA TECNICA

CILIEGINE

TIPOLOGIA CASEARIA: formaggio fresco a pasta filata tenera. 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 ed apprezzato in tutta Italia e nel mondo. Le ciliegine sono l'ideale per sfiziosi antipasti e stuzzichini o per creare ricette fresche e gustose. Si abbinano a vini bianchi gentili, di sapore ampio, di media corposità, armonici e asciutti.

CONFEZIONE: ciliegine di mozzarella di circa gr. 21 cadauna. Sono confezionate in:

a) vasetti trasparenti in plastica per alimenti da nr. 12 pezzi (peso netto gr. 250) imballati in cassetta di polistirolo espanso da nr. 20 pezzi (kg. 5);

b) vaschetta bianca di polipropilene alimentare (peso netto kg. 2-3) contenuta in cornice di polistirolo espanso.

Entrambe le tipologie di confezione sono ricolme del liquido di governo (acqua a + 7 °C ±1) e termosaldate con top film plastico prestampato. Brand: LAZIOLATTE.

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 isotermici, è tollerato un valore max di t° 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: 13 giorni escluso il giorno di produzione a confezione integra.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: aspetto esterno a forma di calotta ovale, crosta molto sottile (1mm ca.), morbida, lucida, lucente e uniforme, né viscida, né rugosa, edibile perché si lascia pelare facilmente dalla massa. Aspetto interno: la pasta è morbida, lattiginosa e priva di occhiature, a sfoglie sottili sovrapposte tendenti a scomparire verso il centro. Colore: bianco porcellanato. 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 fibrosa appena prodotto, tende successivamente a divenire più fondente.

PROPRIETA' CHIMICO-MICROBIOLOGICHE: pH 5,40-5,50; Umidità 60-61%; Sostanza secca 39-40%; Grasso s.s. 44,8-45,9%. HACCP; Rintracciabilità.

INGREDIENTI: latte vaccino fresco intero pastorizzato (fosfatasi alcalina negativa); caglio liquido di vitello; sale marino alimentare in concentrazione sul prodotto finito tra lo 0,70-0,75%; fermenti lattici vivi selezionati; correttore di acidità E330. Assenza di conservanti e additivi.

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

Calorie 242 Kcal - Proteine gr.18,6 - Grassi gr. 17,9 - Carboidrati gr. 1,2 - Calcio mg. 338 - Ferro mg. 0,40 - Fosforo mg. 350 - Magnesio mg. 10 - Zinco mg. 2,60 - Ceneri gr. 1,95 - Vit. A mg. 300 - Vit. B1 mg. 0,03 - Vit. B2 mg. 0,27 - Vit. PP tracce.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

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).

Data ultima revisione: 15.06.2007

Il Responsabile SGQ / HACCP

Dott. Marco Caperna