



Sede Legale · Stabilimento · Uffici 03011 Alatri (FR) ITALY - Via Chiappitto, 34
Tel. 0775.440672 · Fax 0775.459412 C.C.I.A.A. 81382 · Cod. Fisc./Part. IVA 01444880601
Trib. N. 3704 · Cap. Soc. € 46.481,12 i. v. www.laziolatte.it · e-mail: info@laziolatte.it

Azienda con Sistema di Gestione Qualità
Certificato UNI EN ISO 9001:2008
da AGROQUALITÀ cert. n° AG/QMS-92/08/S

SCHEDE TECNICHE

TRONCHETTO AFFUMICATO

TIPOLOGIA CASEARIA: formaggio affumicato stagionato a pasta filata semidura che si scioglie al calore con il tipico effetto "filante". Ideale nelle insalate, bruschette, toast e panini, ovunque si richieda un formaggio leggero e genuino, dotato di una personalità particolarmente decisa e di gusto. Le paste filate rappresentano il maggior contributo che l'Italia abbia dato all'industria casearia mondiale negli ultimi anni.

CONFEZIONE: sottovuoto in buste di plastica per alimenti; peso medio netto variabile: kg. 3,300 ±0,500)

CONSERVAZIONE: in frigorifero da 0 a +4 °C. Maturazione rapida. Durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti, ai fini della consegna agli esercizi di vendita, numerose operazioni di apertura delle porte degli automezzi isoterme, 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. Etichetta adesiva con stampa indelebile di lotto e data di scadenza. Shelf-life: 30 giorni dalla data di confezionamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: aspetto esterno a forma cilindrica leggermente schiacciata, crosta sottile liscia con qualche rugosità provocata involontariamente durante la fase di filatura e formatura. Aspetto interno: struttura della pasta compatta e semidura, priva di occhiature. Colore: superficie ambrata, all'interno giallo paglierino. Odore: delicato e gradevole di fumè. Sapore: dolce o appena sapido, lattiginoso, di fumo. Consistenza: asciutto, elastico e fibroso.

PROPRIETÀ CHIMICO-MICROBIOLOGICHE: pH 5,3; Umidità 48%; Sostanza secca 52%; Grasso s.s. 42,3%. HACCP; Rintracciabilità.

INGREDIENTI: latte vaccino fresco intero pastorizzato (fosfatasi alcalina negativa), caglio liquido di vitello, sale marino alimentare, fermenti lattici vivi selezionati, correttore di acidità E330, fumo liquido naturale. Assenza di conservanti e additivi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (dati riferiti a gr. 100 di prodotto):
Calorie 282 Kcal - Proteine gr. 20 - Grassi gr. 22 - Carboidrati gr. 0,5.

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