

## SCHEDA TECNICA

## SILURO

**TIPOLOGIA CASEARIA:** formaggio fresco a pasta filata compatta che si scioglie al calore con il tipico effetto "filante". Da cucina, per primi e secondi piatti caldi e pizza.

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.

**CONFEZIONE:** preimballaggio in involucro (peso netto 1 kg.) di carta pergamena politenata prestampata. Imballaggio secondario: in vaschetta multipla di polipropilene alimentare da nr. 4 pezzi termosaldata con top film plastico prestampato e contenuta da cornice di polistirolo espanso. Brands: LAZIOLATTE; VALLECHIARA.

**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. 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.

**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 a forma di cilindro allungato tipo salame. La crosta è sottile, lucida e lucente, morbida e uniforme, né viscida, né rugosa, edibile. Aspetto interno: pasta elastica e compatta, priva di occhiature, a sfoglie sovrapposte. Colore: bianco porcellanato. Sapore: leggermente sapido ma comunque dolce e delicato, gradevolmente acidulo e con un lieve aroma di panna. Consistenza: elastica, molle e fibrosa, successivamente tende a divenire più fondente.

**PROPRIETÀ CHIMICO-MICROBIOLOGICHE:** pH 5,35; Umidità 53%; Sostanza secca 47%; Grasso s.s. 47%. HACCP; Rintracciabilità.

**INGREDIENTI:** latte vaccino fresco intero pastorizzato (fosfatasi alcalina negativa); caglio liquido di vitello; sale marino alimentare in concentrazione sul prodotto finito di 1,7%; fermenti lattici vivi selezionati; correttore di acidità E330. Assenza di conservanti e additivi.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI** (dati riferiti a gr. 100 di prodotto):  
Calorie 287 Kcal - Proteine gr. 21,7 - Grassi gr. 21,8 - Carboidrati gr. 0,9.

### 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).