

Morlacco

Nel prodotto fresco, la pasta appare molle e bianca, con occhiatura piccola sparsa, dal sapore salato e caratteristico profumo lievemente latteo. Con la stagionatura la pasta acquista colore lievemente paglierino e tende a mantecare, soprattutto nel sottocrosta, conferendo sapore e profumo più intensi



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Morlacco
LUOGO DI PRODUZIONE	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 10px;"> IT 05 118 CE </div> Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24 </div>
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti lattici . Crosta non edibile: trattato in superficie con conservanti E200, E202, E235.
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	Latte , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg.UE 1169/2011.
SHELF - LIFE	30 gg conservato a T° compresa tra +1 e +4° C
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa su ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.
TRASPORTO	Trasporto a temperatura compresa tra +1° e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto		
PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Energia	kJ	1221
	kcal	295
Grassi	g	25
- di cui acidi grassi saturi	g	18
Carboidrati	g	1.4
- di cui zuccheri	g	1.4
Proteine	g	16
Sale	g	2.1

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.995
Umidità	g/100g	52.0 - 56.0
pH		5.00 - 5.10
Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE limite a scadenza	
Enterobatteriacee	ufc/g	< 1000	
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100	M = 1.000
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a 1×10^5)	/25g	Non rilevabile in /25g	
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10^6	
Lieviti	ufc/g	< 10^6	
Muffe	ufc/g	< 1000	
Salmonella spp	/25g	Assente	
Listeria monocytogenes	/25g	Assente	
Fosfatasi		Negativa	

NOTE: m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente
n = numero di unità di campionamento da esaminare
c = n. unità di campioni nei quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato entro il limite di M.
Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005 in base al quale vengono eseguiti campionamenti e successive analisi sia durante il processo di lavorazione che sul prodotto finito.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI				
PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
forme da 6 kg	variabile	2 418389	persianella di legno + incarto kraft bianco	forme singole cartoni da 2 pz (31x31)

PALLETTIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
FORME SINGOLE		10 forme	5
CARTONE 31x31	31.0 x 31.0 x 18.0	3 x 2	5