

Stracchino

Formaggio da tavola a pasta molle, cremosa e mantecata, dal sapore dolce, con lievi sfumature acidule.



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Stracchino Castellan o altro marchio personalizzato	
LUOGO DI PRODUZIONE		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti lattici .	
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	15 gg conservato in frigo 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 1165 / kcal 281
Grassi	g	24
- di cui acidi grassi saturi	g	17
Carboidrati	g	1.3
- di cui zuccheri	g	1.3
Proteine	g	15
Sale	g	0.50

Stracchino

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.995
Umidità	g/100g	57.0 - 60.0
Grasso su S.S.	g/100g	55.0 - 60.0
pH		5.00 - 5.20
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	n = 5 c = 2
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100	n = 5 c = 2
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a 1x10 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
200 g	variabile		1° incarto bianco 2° incarto stampato	pol. o ct. da 8 pz (22x22)
	fixo	800 3579 00001 5 800 3579 00019 0	1° incarto + vaschetta stampata	cartoni da 10 vasch. (39x24) cartoni da 7 vasch. (39x21) polistiroli da 4 pz (22x11) pol. o ct. da 8 pz se Oro 6 pz (22x22)
250 g	fixo variabile	800 3579 000138 8003579000145(Oro) 2 202426	1° incarto bianco	polistiroli da 12 pz (39x20) cartoni da 12 pz (39x21)
350 g	variabile		2° incarto stampato	polistiroli da 6 pz (22x22)
500 g	fixo variabile	800 3579 00003 9 2 223227		pol. o ct. da 4 pz (22x22)
1000 g	fixo variabile	2 215143		polistiroli da 1 pz (22x11) pol. o ct. da 2 pz (22x22) polistiroli da 4 pz (39x20) cartoni da 10 pz (46x23)
2000 g	variabile			pol. o ct. da 1 pz (22x22) polistiroli da 2 pz (39x20) cartoni da 4 pz (39x20)

PALLETIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
POLISTIROLI 22x11	22.0 x 11.0 x 7.0	6 x 5 POL	10
POLISTIROLI 22x16	22.0 x 16.0 x 7.0	3 X 5 POL	10
POL. o CARTONI 22x22	21.7 x 21.7 x 7.0	3 X 5 POL/CT	10
POLISTIROLI 39x20	39.0 x 20.0 x 6.0	3 x 4 POL	10
CARTONI FUSTEL. 24x21	24.0 x 21.5 x 4.5	3 x 5 CT	10
CARTONI FUSTEL. 39x21	39.0 x 21.0 x 6	2 x 5 CT	10
CARTONI 39x20	39.0 x 20.0 x 16.5	2 x 6 CT	5
CARTONI 39x24	39.0 x 23.5 x 6.0	2 x 5 CT	10
CARTONI 46x23	45.5 x 22.3 x 12.4	10 CT	5