

SCHEDA TECNICA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO HACCP	Rev. 4 –NOVEMBRE 2017
Denominazione Prodotto:	Formaggio LATTERIA VISINALE 45 GG.	
Cod. Prodotto:	LAAQ01 in forme intere	
Certificato AQUA	Il Marchio di qualità dell'agroalimentare garantito dalla Regione Friuli Venezia Giulia.	
Definizione Prodotto:	Formaggio a pasta compatta, semi-cotta, prodotto con latte vaccino pastorizzato	
Ingredienti:	Latte , sale marino, caglio di vitello.	
Origine del Latte:	ITALIA	
Produzione:	Via Dei Donatori nr. 10 – Pasiano di Pordenone (PN)	
Approval Number:	IT 06 52 CE	
Stagionatura e Porzionatura:	Via Segaluzza nr. 30/C – Pordenone (PN)	
Approval Number:	IT B655J CE	
Caratteristiche Organolettiche:	diverse a seconda della stagionatura.	
- sapore:	Sapore armonico e delicato.	
- forma:	Cilindrica con scalzo di circa 7-8 cm, diametro di 30-35 cm. Scalzo con impressa caratteristica scritta VISINALE.	
- peso:	6-7 kg.	
- struttura:	Pasta compatta, elastica con presenza di occhiatura	
- colore:	Naturale, leggermente paglierino.	
- crosta:	Liscia, regolare, elastica di colore crema e non commestibile.	
Identificazione:	Marchiatura all'origine con fascere personalizzate con apposizione sullo scalzo della scritta Visinale , Bollo CE e lotto.	
Caratteristiche microbiologiche:	Criteri Conformi al Reg. CE 2073/2005 e s. m. i.	
Composizione fisico-chimica:	Umidità media 40,00% Grasso medio nella sostanza secca: 45%	
Maturazione:	Stagionatura minima di 20 giorni ad una temperatura compresa tra +8 e +14°C.	
Certificazione di Prodotto:	Concessione d'uso del marchio AQUA: ERSA Decr. n.7/SPM/nt. del 20/01/15. Latte crudo vaccino formaggio Montasio D.O.P. e formaggio Latteria Marchio AQUA Legge Regionale 13 agosto 2002, n. 21 Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari di qualità. Regolamento d'uso del marchio collettivo approvato con Decreto del direttore generale dell'Ersa n. 138 di data 27 settembre 2012. Disciplinare tecnico di produzione latte crudo vaccino e derivati.	
Allergeni:	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). Non sono presenti altri ingredienti Allergenici all'interno dello stabilimento	
Destinatari d'uso:	Il prodotto è destinato al consumo tal quale, verso tutte le categorie di consumatori, ad eccezione delle persone intolleranti agli allergeni sopra riportati.	
Stoccaggio:	Conservare ad una temperatura compresa tra 0 e +4°C. ed umidità inferiore al 75%.	
Imballo	forme sfuse o in cartone, poste su un bancale avvolto da un film di plastica estensibile.	
Shelf-life:	Prodotto imballato in cartone: da consumarsi preferibilmente entro 120 giorni dalla data di confezionamento (il TMC indicato ha un valore esclusivamente commerciale); giorni di vita del prodotto ancora nel suo imballo originario. Il prodotto puo' anche essere stagionato con idonee modalita'. Forme sfuse : da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione	
Lotto:	Corrisponde ad un codice numerico interno. Il lotto è riportato sul prodotto e sui documenti commerciali che accompagnano il prodotto.	
Trasporto:	Con mezzi coibentati refrigerati a temperatura compresa tra 0 e +8°C.	
Palettizzazione:	Europallets 80 x 120 cm: strati per pallets e colli per strato standard: base 8 x altezza 6. Codice EAN: su richiesta.	
Note:	Per i prodotti consegnati sfusi e privi di pelure, le informazioni obbligatorie di cui all'art.9 paragrafo 1 escluso la lettera i), del Reg. CE n. 1169/2011 sono riportate sul documento che accompagna la merce alla consegna.	

Dichiarazione Nutrizionale	Valore medi per 100 g				
	Energia	1561	kJ	377	kcal
	Grassi	31	g		
	di cui acidi grassi saturi	22	g		
	Carboidrati	0,8	g		
	di cui zuccheri	<0,5	g		
	Proteine	24	g		
	Sale	1,7	g		

Visto e approvato: Pivetta Valentino

