

	SCHEDA TECNICA	ST/MLF/214 R00
		Data: 23/08/13
TITOLO: PROVOLONE VALPADANA D.O.P. DOLCE tranci sottovuoto "CATTEL"		PAG. 1

1. DEFINIZIONE PRODOTTO

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero, ad acidità naturale di fermentazione, ottenuto nel rispetto di quanto previsto dal disciplinare di produzione "PROVOLONE VALPADANA" D.O.P.

2. INGREDIENTI

Latte, sale e caglio.

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ SENSORIALI

- **Aspetto:** Pasta compatta; può presentare leggera occhiatura/sfogliatura
- **Colore :** paglierino chiaro.
- **Sapore :** dolce

4. REQUISITI CHIMICI MEDI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Umidità	%	< 46,0
Lipidi	% s.s.	> 44,0
Proteine	%	23,0 ÷ 27,0
Cloruro di sodio	%	1,5 ÷ 2,5

5. REQUISITI MICROBIOLOGICI

DETERMINAZIONE	UNITA' DI MISURA	VALORE DI RIFERIMENTO
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coagulasi +	UFC/g	< 100
Salmonella spp	/ 25 g	assente
Listeria monocytogenes	/ 25 g	assente

6. TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100g di prodotto)

	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	kcal	365
	kJ	1515
Proteine	g	25,0
Carboidrati	g	1,0
Lipidi	g	29,0

7. TRATTAMENTI SUPERFICIALI

Formaggio a crosta non edibile, con nessun trattamento superficiale.

8. CONFEZIONAMENTO / IMBALLAGGIO e PALLETTIZZAZIONE

Imballo primario: sacco in materiale plastico termoretraibile coestruso.

Imballo secondario: cartone composizione KSF SS K 24262 BC.

Codice articolo	Formato	Codice EAN Articolo	Pz / ct	Peso Cartone	Dimensioni imballo (mm)	Pallettizzazione Epal (800 x 1200 mm)		
						Ct / st	Strati	Ct/pallet
701.PVDTK0204CAT	Trancio da 2 kg ca. "CATTEL"	2257031	4	540 g	406x286x197	8	6	48

9. SHELF-LIFE, RINTRACCIABILITA' E CONSERVAZIONE

Il prodotto ha una shelf life di 90 gg dal giorno dal confezionamento; la temperatura di conservazione ottimale è fra +4°C e +8°C. Per la rintracciabilità del prodotto si fa riferimento al lotto di produzione stampato sull'etichetta applicata al prodotto e al cartone.

Firma di RCV per approvazione:		DATA:	23/08/2013
---------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	--------------	------------