



SCHEMA TECNICA

ST-CC001

FORMAGGIO DI CAPRA S.V.

Rev. 02 del 03/01/2018

Codice prodotto: CC001

Nome prodotto: FORMAGGIO DI CAPRA S.V.

DESCRIZIONI GENERALI

Produttore e confezionatore	Caseificio Maremma di Spadi Fortunato & C. s.r.l.
Sede stabilimento produzione	Via del Commercio, 103 (Zona Industriale) 58022 Follonica (GR) - Italia
Numero di riconoscimento	IT 09 38 CE del 29/07/2002
Ingredienti	LATTE di capra pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici, conservante E 235 trattato in superficie
Valori nutrizionali	
Energia	1187 KJ / 100g 286 Kcal / 100g
Grassi	22 g / 100g
di cui acidi grassi saturi	15 g / 100g
Carboidrati	1,8 g / 100g
di cui zuccheri	<0,5 g / 100g
Proteine	20 g / 100g
Sale	0,49 g / 100g
Sono presenti le vitamine A - B1 - B2 - PP.	
Allergeni presenti nell'alimento (Reg. 1169/11 CE)	Latte e i suoi derivati
Caratteristiche microbiologiche	Conforme al REG. (CE) n° 2073/2005
Controlli di qualità	Laboratorio interbo e laboratorio esterno certificato ACCREDIA
Indicazioni in etichetta	Crosta non edibile
Descrizione prodotto	Derivante dalla lavorazione di latte di capra pastorizzato, mediante l'aggiunta di caglio di vitello e fermenti lattici se ne ottiene la cagliata che raccolta in appositi stampi subisce una salatura a secco in particolari ambienti che ne permettono la sineresi secondaria e una prima maturazione.
Tipologia di trattamento e lavorazione	Pastorizzazione
Stagionatura	20 gg circa



SCHEDA TECNICA

ST-CC001

FORMAGGIO DI CAPRA S.V.

Rev. 02 del 03/01/2018

DESCRIZIONI SPECIFICHE

Dimensione circa (diametro in cm)	15
Peso circa in kg	1,200
Caratteristiche fisiche	Circolare, forma intera
Confezionamento	sottovuoto
Tempi di consegna	Sono da considerarsi 15 gg. di trasporto e di consegna.
Durata	105 giorni dal confezionamento
Shelf life garantita alla consegna	90 giorni
Modalità di conservazione	Conservare da +0 a +4 °C
Dopo l'apertura	Conservare da +2 a +10 °C
OGM	Nella produzione non vengono utilizzate materie prime contenenti o derivate da OGM
Tracciabilità prodotto (Reg. 178/02 CE) codifica lotto	Codice numerico di 6 caratteri su unità consumatore e 8 caratteri documenti commerciali
Metodica d'uso	Consumo tal quale
Target consumatori	Tutti i consumatori (tranne allergici e intolleranti agli ingredienti)
Consumatori vulnerabili	Intolleranti e/o allergici agli ingredienti

INFORMAZIONI CONSEGNA

Pallettizzazione	VEDERE SCHEDA DESCRITTIVA
------------------	---------------------------



SCHEDA TECNICA

FORMAGGIO DI CAPRA S.V.

ST-CC001

Rev. 02 del 03/01/2018

SCHEDA DI LAVORAZIONE

Tipologia di formaggio	Caprino fresco
Tipo di fermenti	Streptococchi termofili e penicillium candidum
SH/50 latte lavorato	Fino a 5,50
Tempo di incubazione fermenti	20/30 minuti
Tipo di caglio	Caglio vitellino (95% chimosina - 5% pepsina); Titolo 1:150.000; Tempo di presa 20/30 minuti
Taglio eseguito in caldaia	Tipo di attrezzo: frangicagliata
Dimensione grana	Nocciola
PH formaggio (dopo formature)	6,35/6,45
Tempo acidificazione	3/4 ore
PH formaggio (avvenuta acidificazione)	5,2/5,4
PH formaggio (a 24 ore)	5,2/5,0
Temperatura	+5/ +15°C
Provenienza ingredienti	
Latte di capra pastorizzato	Italia
Sale	Volterra - Italia
Caglio	Comunità europea
Fermenti lattici	Comunità europea
Conservante E 235	Comunità europea
-	-
-	-
-	-
Materiale imballaggio	
Carta	Carta alimentare
Sacchetto	Film multistrato

STANDARD MICROBIOLOGICI

Rif. Normativo	Parametri	Valore Standard	u.m.
Reg. 2073/05 CE	E. Coli	<100	ufc/g
Reg. 2073/05 CE	Staphilococcus aureus	<10	ufc/g
Reg. 2073/05 CE	Salmonella spp (solo prodotti freschi)	Assente	/25g
	Listeria m.	Assente	/25g



SCHEMA TECNICA

FORMAGGIO DI CAPRA S.V.

ST-CC001

Rev. 02 del 03/01/2018

IMMAGINI

foto PRODOTTO (esempio)	
foto ETICHETTA (esempio)	
foto AGGIUNTIVA (esempio)	non disponibile

Il presente documento:

- si intende approvato dal cliente se CASEIFICIO MAREMMA non riceve rimostranze sul suo contenuto entro 15 gg dalla data di ricezione;
- è redatto al meglio della nostra conoscenza, sulla base della formulazione del prodotto e sulla base dei dati ricevuti dai nostri fornitori;
- è redatto ed emesso in forma elettronica e, pertanto, non richiede la nostra firma per essere considerato valido.
- CASEIFICIO MAREMMA non si assume alcuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di alcun genere, derivante dall'uso irresponsabile, illecito o improprio, diretto o indiretto, del prodotto presentato o venduto, oggetto del presente documento.

Scheda generata da: operatore 001

data: 08/09/2021

CASEIFICIO MAREMMA di Spadi Fortunato & C. s.r.l.

Sede e stabilimento: Via del Commercio,103 - Zona Industriale - 58022 FOLLONICA (GR) - Tel. 0566 51349 - Fax 0566 57222
E-mail: info@caseificiomaremma.com www.caseificiomaremma.com - Cod. Fisc. e Part. IVA 00857630537