

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO	Doc.: sctpr
		ED: 01 REV: 05
		PAG:1/3
	Approvata da DVC	Data revisione 25.09.12

SCTPR 206002

PRODOTTO: FORMAGGIO CASCIOTTA D'URBINO D.O.P.

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CODICE PRODOTTO	206002
MARCHIO COMMERCIALE	Casciotta d'Urbino D.O.P. Formaggio Casciotta d'Urbino D.O.P.
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Riconosciuto a Denominazione di Origine con D.P.R. 30.03.'82 Riconosciuto a Denominazione di Origine Protetta con Regolamento C.E. n. 1107/96 Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n. 510/2006
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio D.O.P. a pasta molle e friabile con leggera occhieggiatura, di sapore dolce caratteristico
INGREDIENTI	latte ovino pastorizzato, latte bovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici; crosta non edibile trattata con conservanti: E 235 – E 202
TAGLIO	g 800 circa
MODALITA' D'USO /INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Per meglio gustarne le caratteristiche prima di essere consumato il prodotto conservato in frigorifero va riportato per alcune ore a temperatura ambiente.
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	tal quale: 65 giorni paraffinato: 90 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Ad una temperatura di +4/+8°C
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Ad una temperatura di +4/+8°C o comunque entro i limiti previsti dall'allegato C parte 2 D.P.R. 327
TIPO CONFEZIONE	forme intiere
DIMENSIONI CONFEZIONE (cm)	Scalzo cm. 5-7 diametro cm. 14-16
PESO LORDO (g)	
PESO NETTO (g)	kg 1,0 (variabile da 0,8 a 1,2)
CODICE EAN CONFEZIONE	
TIPO IMBALLO	Casse cartoni da 8 pezzi
DIMENSIONI IMBALLO (cm)	Casse o cartoni da 8 forme intiere: Altezza: cm. 11 Larghezza: cm 40 Profondità: cm. 60
CODICE EAN IMBALLO	
CONFEZIONI PER IMBALLO	
IMBALLI PER STRATO	4
STRATI PER PALLET	10
IMBALLI PER PALLET	40
UNITA' DI VENDITA	CASSE - CARTONI
DIMENSIONI PALLET (cm)	Altezza: cm. 115 Larghezza: cm. 120 Profondità: cm. 80
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Fattorie Marchigiane Cons. Coop. Società Agricola Via Cerbara, 81 – Montemaggiore al Metauro (PU) IT 11 21 CE
FORNITORE	Cooperlat Soc. Coop. agricola Via Piandelmedico, 74 - Jesi (AN)

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO	Doc.: sctpr
		ED: 01 REV: 05
		PAG:2/3
	Approvata da DVC	Data revisione 25.09.12

SCTPR 206002

PRODOTTO: FORMAGGIO CASCIOTTA D'URBINO D.O.P.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE (decreto M.L.R.A.A.F. 04.08.1995)	DESCRIZIONE
	<p>Art. 1- La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio “Casciotta d’Urbino” comprende l’intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino.</p> <p>Art. 2 – Il formaggio “Casciotta d’Urbino”, a pasta semicotta, è prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l’80% e con latte di vacca intero per il restante 20-30% derivato da due mungiture giornaliere, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di cui all’Art. 1, ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di realizzazione e in quanto rispondente al seguente standard produttivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) il latte di pecora e di vacca viene coagulato alla temperatura di circa 35 °C circa con caglio liquido e/o in polvere. Il formaggio deve essere sottoposto, in stampi idonei, ad una pressatura manuale con tecnica caratteristica; b) la salatura deve essere effettuata a secco ovvero alternando la salamoia alla salatura a secco. Il formaggio deve essere maturato per un periodo variabile da 20 a 30 giorni, in ambiente a temperatura compresa fra i 10 e i 14 °C e con umidità di 80-90% in relazione alle dimensioni della forma; c) forma: cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate; d) dimensioni: il diametro è compreso fra i 12 e 16 cm con altezza dello scalzo da 5 a 7 cm.; e) peso variabile da 800 g. a 1200 g. in relazione alle dimensioni della forma; f) aspetto esterno: crosta sottile, di spessore pari a circa 1 mm, di colore paglierino ad avvenuta maturazione; g) pasta: la struttura si presenta di consistenza molle e friabile con lieve occhieggiatura; al taglio il colore risulta bianco-paglierino; h) sapore: dolce, caratteristico delle particolari procedure di produzione; i) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45%. <p>Il prodotto è utilizzato come formaggio da tavola.</p> <p>Art. 3 – Il formaggio a denominazione di origine “Casciotta d’Urbino” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all’allegato A che costituisce parte integrante al presente decreto, a garanzia delle rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.</p> <p>Art. 4 – Il Decreto del Presidente della Repubblica 30 Marzo 1982, concernente il formaggio a denominazione di origine “Casciotta d’Urbino” è sostituito dal presente decreto per quanto riguarda il disciplinare di produzione del formaggio medesimo. Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.</p> <p>Roma, 04.08.1995 Il ministro: Lucchetti</p>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO	Doc.: sctpr
		ED: 01 REV: 05
		PAG:3/3
	Approvata da DVC	Data revisione 25.09.12

SCTPR

PRODOTTO: FORMAGGIO CASCIOTTA D'URBINO D.O.P.

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		METODO ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
Chimico-fisiche:					
Umidità	Quantità	% p/p	44	± 1	elettrochimico
Grassi	Quantità	g/100 g	28	± 1	trasmittanza
Proteine	Quantità	g/100 g	20	± 1	Trasmittanza
Microbiologiche:					
Coliformi totali	Tenore	U.F.C./g	200	Max.	Conta su piastra
E. Coli	Tenore	U.F.C./g	50	Max.	Conta su piastra
Stafilococchi coagulasi P.	Tenore	U.F.C./g	10	Max.	Conta su piastra
Salmonelle spp.	Tenore	U.F.C./ 25 g	Assenti		Conta su piastra
Listeria M.	Tenore	U.F.C./ 25 g	Assenti		Conta su piastra
Muffe	Tenore	U.F.C./g	<10		Conta su piastra
Lieviti	Tenore	U.F.C./g	<10		Conta su piastra
Nutrizionali:					
Val. energetico	Cont. Calorico	Kcal/100 g Kj/100 g	350 1460	-	-
Proteine	Quantità	g/100 g	20	-	-
Carboidrati	Quantità	g/100 g	0,6	-	-
Grassi	Quantità	g/100 g	28	-	-
Calcio	Quantità	mg/100 g	880	-	-
Fosforo	Quantità	mg/100 g	500	-	-
Organolettiche:					
Crosta	Colore	Sottile di colore bianco-paglierino			Sensoriale
Pasta	Colore	bianco paglierino			Sensoriale
	Struttura	molle e friabile con lieve occhieggiatura caratteristica			
Sapore	Sapore	Dolce caratteristico delle particolari procedure di produzione			Sensoriale
Allergeni:					
Latte					