


| | | |
|--|----------------------------------|------------------------------|
|  | Scheda tecnica prodotto | S-PT-P26 E 1.6 03/10/2014 |
| | <i>Provoletta Soresina Dolce</i> | Pag.1 di 4 |

Formato da 1 kg


| | |
|-----------------------------|---|
| <u>Descrizione prodotto</u> | <p>Descrizione generale: formaggio dolce semiduro a pasta filata ottenuto con l'impiego di caglio di vitello e/o agnello e latte vaccino pastorizzato ad acidità naturale di fermentazione. Il prodotto viene legato e paraffinato. Va conservato ad una temperatura di 2-8 °C ed ha una TMC di 120 giorni con una vita residua al cliente minimo di 90 giorni.</p> <p>Colore della pasta: giallo paglierino</p> <p>Consistenza: pasta compatta che può presentare leggere e rade occhiature</p> <p>Crosta: sottile liscia lucida che va dal bianco al giallo dorato, non commestibile</p> <p>Sapore: delicato</p> |
|-----------------------------|---|

Provoletta Soresina Dolce

| | | | | | | |
|---|--|-----------------------------------|------------------------|--|-----------------------|-----------------------|
| Caratteristiche | Ingredienti: Latte - sale - caglio di vitello/agnello | | | | | |
| | Conservanti superficiali : E235 | | | agente di rivestimento: paraffina | | |
| | Origine latte di raccolta: Lombardia (Italia) | | | | | |
| | % ingredienti: 98 % latte, 1,6 % sale, 0,4 % caglio | | | | | |
| | Caratteristiche batteriologiche | Analisi | Misura | Limiti conformità | Limiti legge | Metodo analisi |
| | | Ecoli | In 1 g | Assenti | Assenti | Petrifilm |
| | | Salmonella | In 25 g | Assenti | Assenti | Metodo interno |
| | | Listeria monocytogenes | In 25 g | Assenti | Assenti | Metodo interno |
| | Caratteristiche chimiche | Staphylococcus coagulasi positivo | In 1 g | < 100 | | Metodo interno |
| | | Acqua | % in peso | < 45 | | Food Scan |
| Grasso/secco | | % in peso | > 45 | | Food Scan | |
| Natamicina | | Mg/dm ² | < 1 | < 1 | HLPC (metodo interno) | |
| NaCl | | % in peso | 1,0 – 2,0 | | Food Scan | |
| pH | | | 5,2 – 5,4 | | | |
| Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto | Parametro | Valore medio | Unità di misura | % RDA * | | |
| | Valore Energetico | 367 | kcal | 18 | | |
| | | 1524 | kJ | | | |
| | Grassi: totali | 29 | % su 100 g | 41 | | |
| | saturi | 20 | % su 100 g | 100 | | |
| | monoinsaturi: | 8,0 | % su 100 g | | | |
| | polinsaturi: | 1,0 | % su 100 g | | | |
| | trans: | 0,9 | % su 100 g | | | |
| | Colesterolo | 92 | mg/100g | 31 | | |
| | Proteine | 24,5 | % su 100 g | 49 | | |
| Carboidrati | 2,0 | % su 100 g | 0,7 | | | |
| Zuccheri | 2,0 | % su 100 g | 2,2 | | | |
| Sale | 1,6 | g/100g | 27 | | | |

* La ragione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2000 Kcal

| | |
|----------------------|---|
| dichiarazioni | Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità: Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 –2073/2005. |
| | Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, o presso un laboratorio esterno accreditato. |

| | | |
|--|---|------------------------------|
|  | <h2>Scheda tecnica prodotto</h2> | S-PT-P26 E 1.6 03/10/2014 |
| | <h3><i>Provoletta Soresina Dolce</i></h3> | Pag.3 di 4 |

| | | |
|-----------------------|--|--|
| Certificazioni | ISO 9001 FILIERA CONTROLLATA DTP 035 CSQA RINTRACCIABILITA DI FILIERA UNI EN ISO 22005 BRC IFS | dal 1998 dal 2003 dal 2003 dal 2006 dal 2006 |
|-----------------------|--|--|

| | |
|------------|--|
| OGM | Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. |
|------------|--|

| Allergeni | ALLERGENE | PRESENZA | NOME SPECIFICO | PRESENZA IN TRACCE | PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO |
|------------------|--|-----------------|-----------------------|---------------------------|-------------------------------------|
| | Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | NO | | NO | NO |
| | Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | | NO | NO |
| | Uova e prodotti a base di uova | NO | | NO | SI |
| | Pesce e prodotti a base di pesce | NO | | NO | NO |
| | Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | | NO | NO |
| | Soia e prodotti a base di soia | NO | | NO | NO |
| | Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | SI | LATTE | | |
| | Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | NO | | NO | NO |
| | Sedano e prodotti a base di sedano | NO | | NO | NO |
| | Senape e prodotti a base di senape | NO | | NO | NO |
| | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | NO | | NO | NO |
| | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO 2 nel prodotto finito. | NO | | NO | NO |
| | Lupino e prodotti a base di lupino | NO | | NO | NO |
| | Molluschi e prodotti a base di mollusco | NO | | NO | NO |