



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

COLLINA VENETA

Sigla documento: **STP-A003**

Revisione: 3

Pagina: 1 di 2

Prodotto di particolare prestigio il formaggio COLLINA VENETA è la nostra produzione storica a cui siamo particolarmente affezionati. Il Collina Veneta è stato realizzato da Caseificio San Rocco ricercando con cura un prodotto che unisca su un unico formaggio la dolcezza e le qualità di un formaggio stagionato. Questo risultato unisce con armonia il gusto di un prodotto di montagna agli aromi dolci e piacevoli di un formaggio fresco. Il formaggio Collina Veneta si propone con particolare pregio sulla tavola di chi ricerca una cucina tradizionale. Le aziende che forniscono latte al Caseificio San Rocco sono aderenti alla filiera controllata certificata UNI ISO 22005:2008 e DPT- 035 è attivo quindi un sistema di rintracciabilità di Filiera verificato sia in autocontrollo che periodicamente anche dall'ente certificatore, a garanzia dell'origine e del controllo di tutta la filiera, dall'alimentazione degli animali fino alla stagionatura del formaggio.



Prodotto con latte intero pastorizzato e selezionato, qualche leggera sfoglia sulla struttura del formaggio va considerata come una tipicità del prodotto. Nell'anno 2010 è stato decretato il MIGLIOR FORMAGGIO D'ITALIA Grolla d'Oro 2010 Formaggi d'Autore, nel concorso nazionale di Saint Vincent.

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Collina Veneta
Codice prodotto Interno:	A003
Codice prodotto GDO:	CVSR1
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale, conservante: lisozima da UOVO
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte, uovo
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio duro da tavola
Stagionatura	Compresa tra 6 e 12 mesi
Certificazione:	ISO 22005:2008 e DTP-035

Caratteristiche generali

Confezionamento:	Tal quale su singolo imballo
Peso netto:	10-13 kg
Scadenza / shelf-life:	Nessuna scadenza
Modalità di conservazione:	10-15° C
Lotto:	Mese e anno di produzione-RF
Codice EAN-GTIN-ITF 14:	98057681910222

Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, consistente ma sottile, liscia
Colore:	Colore giallo oro, presenta una struttura compatta e granulosa. Leggeri elementi di discontinuità (sfoglia) sono caratteristiche tipiche del prodotto
Aroma:	Leggermente tostato con aroma di lattico di burro
Sapore:	Solubile in bocca. Delicato, ricco ed intenso con aromi lattici leggermente tostiti, con elementi vegetali e di frutta secca ben equilibrati.
Consistenza:	Formaggio a pasta dura che si presta particolarmente ad essere stagionato



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

COLLINA VENETASigla documento: **STP-A003**

Revisione: 3

Pagina: 2 di 2

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Umidità	g	30
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	
Trattamento in crosta	Possibile trattamento in crosta con olio di soia raffinato	

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> (<i>St. Aureus</i> e altre specie)	UFC/g	<100
<i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	

Dichiarazione nutrizionale

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
ENERGIA	kJ	1908
	kcal	460
GRASSI	g	37
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	25
CARBOIDRATI	g	2,8
di cui: ZUCCHERI	g	< 0,5
PROTEINE	g	28
SALE	g	3,3

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	cilindrica, diametro 32-35 cm, altezza 10-13 cm
N. pezzi/cartone:	1 pezzo per cartone
Dimensioni cartone (cm):	35x35x13
N. cartoni/strato:	6
N. strati/bancale:	5
N. cartoni/bancale:	30
N. pezzi/bancale:	30
Dimensioni bancale (cm):	80x120



Data di emissione: 25/11/2019

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca
Ufficio Qualità