



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# FORMAGGIO SAN ROCCO

Sigla documento: **STP-A005**

Revisione: 1

Pagina: 1 di 2

Il FORMAGGIO SAN ROCCO è un formaggio che ha preso il nome del nostro Caseificio come simbolo delle nostre qualità produttive. Dal gusto delicato e gradevole è da consumarsi preferibilmente come un formaggio fresco tra i 18 e i 25 giorni. Per i clienti più esigenti in gusto, il Formaggio San Rocco proprio per le sue particolari caratteristiche si presta ad essere stagionato per un periodo più lungo conferendo al prodotto aromi primari più spiccati ed un gusto più accentuato rendendo al Formaggio San Rocco maggiore corposità.

Il latte raccolto per la lavorazione viene selezionato da aziende agricole del territorio veneto a garanzia di un formaggio di ottima qualità. Formaggio San Rocco è prodotto con latte intero pastorizzato, viene lavorato con accorgimenti e tecnologie che riprendono la tradizione dei prodotti freschi vicentini. Tenuto in frescura per qualche giorno, successivamente subisce una leggera stagionatura e dopo 18-25 giorni è pronto al consumo



### Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Formaggio San Rocco
Codice prodotto:	A005
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale.
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio a pasta semidura
Stagionatura	Su richiesta del cliente per 60-90 giorni
Certificazione:	Non presente

### Caratteristiche generali

Confezionamento:	Tal quale su singolo imballo
Peso netto:	12-13 kg
Scadenza / shelf-life:	180 gg dal confezionamento
Modalità di conservazione:	+4/+6° C
Lotto:	giorno della data di produzione
Certificazione:	ISO 22005:2008 e DTP-035
Codice EAN - GTIN - ITF 14:	<b>98057681910338</b>

### Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, consistente ma sottile, leggermente rugosa
Colore:	Colore bianco leggermente paglierino
Aroma:	Ben equilibrato di latte fresco
Sapore:	Delicato, gradevole dolce al palato.
Consistenza:	Morbida ed elastica

### Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Umidità	g	41
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	



# SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

## FORMAGGIO SAN ROCCO

Sigla documento: **STP-A005**

Revisione: 1

Pagina: 2 di 2

### Caratteristiche chimico-fisiche

Trattamento in crosta  
colore NEUTRO

Trattato in superficie con dispersione acquosa di polivinile (PVA)

Trattamento in crosta  
colore ROSSO

Trattato in superficie con dispersione acquosa di polivinile (PVA). Crosta trattata con colore rosso contiene conservante: E235, coloranti: E160b ed E172

### Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli β-glucuronidasi positivo</i>	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)</i>	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	1564
	kcal	377
GRASSI	g	31
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	21
CARBOIDRATI	g	0,6
di cui: ZUCCHERI	g	< 0,5
PROTEINE	g	24
SALE	g	1,1

### Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	cilindrica, diametro 35-38 cm, altezza 12-17 cm
N. pezzi/cartone:	1 pezzo per cartone
Dimensioni cartone (cm):	38,5 x 38,5 H 20
N. cartoni/strato:	6
N. strati/bancale:	4
N. cartoni/bancale:	24
N. pezzi/bancale:	24
Dimensioni bancale (cm):	80 x 120 H 95 (compreso pallet)



Data di emissione: 25/11/2019

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca  
Ufficio Qualità