



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# LAFONTELLA

Sigla documento: **STP-007F**

Revisione: 1

Pagina: 1 di 2

Il formaggio LAFONTELLA è un prodotto che ricorda la tradizione dei formaggi tipici di montagna con quelle caratteristiche spiccate di morbidezza e gusto intenso. Il Formaggio LAFONTELLA, prodotto con latte intero pastorizzato, si presta per molteplici utilizzi. Si può consumare tal quale gustando la sua cremosità e morbidezza, oppure può essere utilizzato nelle molteplici ricette, come formaggio da fondere o da pasto. LAFONTELLA è un prodotto che non subisce importanti variazioni nella fase di stagionatura e la sua struttura e gusto rimane fundamentalmente costante nel tempo provenienti dal territorio veneto a garanzia di un formaggio di ottima qualità.

Prodotto ottenuto con latte intero pastorizzato, la trasformazione segue una lavorazione artigianale, sotto il costante controllo del Mastro Casaro. La cottura, il taglio della pasta e altri aspetti dei processi di lavorazione garantiscono le caratteristiche tipiche e la sua dolcezza.



### Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	LaFontella
Codice prodotto:	A007F
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale.
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio a pasta fresca e compatta
Stagionatura	Compreso tra 50-60 giorni
Certificazione:	Nessuna

### Caratteristiche generali

Confezionamento:	Tal quale su singolo imballo
Peso netto:	9-10 kg
Scadenza / shelf-life:	180 gg dal confezionamento
Modalità di conservazione:	+4/+6° C
Lotto:	giorno della data di produzione
<b>Codice EAN-GTIN-ITF 14:</b>	<b>98057681910208</b>

### Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, liscia e sottile, morbida al tatto
Colore:	Paglierino intenso
Aroma:	Delicato e burroso con note di frutta secca
Sapore:	Dal gusto dolce e gradevole, risulta bene equilibrato, con toni di burro e latte fresco
Pasta:	Compatta e particolarmente elastica, morbida e gradevole al palato. Occhiatura Quasi inesistente può essere di piccola e non uniforme.

### Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Umidità	g	43 g
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	
Tattamento in crosta colore NEUTRO	Trattato in superficie con dispersione acquosa di polivinile (PVA)	
Tattamento in crosta colore	Trattato in superficie con dispersione acquosa di polivinile (PVA). Crosta trattata con	



## SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

## LAFONTELLA

Sigla documento: **STP-007F**

Revisione: 1

Pagina: 2 di 2

ROSSO 7

colore rosso contiene conservante: E235, coloranti: E160b ed E172

**Caratteristiche microbiologiche**

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> ( <i>St. Aureus</i> e altre specie)	UFC/g	<1000
<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	1500
	kcal	364
GRASSI	g	30
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	20
CARBOIDRATI	g	1,3
di cui: ZUCCHERI	g	< 0,1
PROTEINE	g	23
SALE	g	2,2

**Caratteristiche logistiche**

Dimensioni confezione (cm):	forma cilindrica, con diametro 35-36 cm circa altezza: 9-11 cm circa
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