



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# RIGATELLO AL PEPERONCINO

Sigla documento: **STP-A0103**

Revisione: 2

Pagina: 1 di 2

Il nostro Rigatello al PEPERONCINO prodotto con latte intero pastorizzato appartiene ai particolari formaggi speziati. Il suo aspetto esterno risulta caratteristico per la punteggiatura rosse del peperoncino che lo rendono facilmente riconoscibile. Il Rigatello al peperoncino viene prodotto con grande esperienza casearia per portare sulla tavola un formaggio dal gusto piccante ma non troppo con un sapore tutto da scoprire. L'attenta stagionatura completa un formaggio che trova spazio al centro della tipica cucina tradizionale.

Il latte raccolto per la lavorazione viene selezionato da aziende agricole proveniente dal territorio veneto a garanzia di un formaggio di ottima qualità. Prodotto ottenuto con latte pastorizzato, vengono poi aggiunti fermenti lattici, caglio e peperoncino rosso spezzettato che permettono di ottenere un formaggio interessante.



### Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Rigatello al peperoncino
Codice prodotto:	A0103
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale, peperoncino rosso (0,5%), conservante: lisozima da UOVO
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte, uovo
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio a pasta semidura
Stagionatura	Tra i 45-60 giorni
Certificazione:	Non presente

### Caratteristiche generali

Confezionamento:	Tal quale su singolo imballo
Peso netto:	2,4-2,6 kg
Scadenza / shelf-life:	365 giorni
Modalità di conservazione:	6-10° C
Lotto:	giorno progressivo dell'anno
Codice EAN-GTIN-ITF 14:	98057681910260

### Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, morbida, sottile e rugosa con leggeri punti in rilievo impressi dallo stampo in cui si evidenziano pezzi di peperoncino rosso.
Colore:	Bianco leggermente paglierino, con punteggiature di rosso
Aroma:	Gradevole e ben equilibrato di latte fresco e spezie
Sapore:	Speziato di peperoncino leggermente piccante
Consistenza:	Consistente, compatta e croccante
Pezatura:	Cilindrica leggermente conica sui lati

### Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g	22



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# RIGATELLO AL PEPERONCINO

Sigla documento: **STP-A0103**

Revisione: 2

Pagina: 2 di 2

### Caratteristiche chimico-fisiche

Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge
Se presente la <i>pelure</i>	Trattato in superficie con dispersione acquosa di polivinile (PVA)

### Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 1000
<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	2190
	kcal	536
GRASSI	g	49
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	34
CARBOIDRATI	g	0,6
di cui: ZUCCHERI	g	< 0,1
PROTEINE	g	25
SALE	g	1,35

### Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	cilindrica, diametro 16-18 cm, altezza 8-10 cm
N. pezzi/cartone:	5 pezzi per cartone
Dimensioni cartone (cm):	45x24,5 H 16,5
N. cartoni/strato:	6
N. strati/bancale:	5
N. cartoni/bancale:	24
N. pezzi/bancale:	120
Dimensioni bancale (cm):	80x120, H= 95 (compreso pallet)

Data di emissione: 25/11/2019

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca

Ufficio Qualità