



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# RIGATELLO

Sigla documento: **STP-A010**

Revisione: 1

Pagina: 1 di 2

Il nostro Rigatello prodotto con latte intero pastorizzato appartiene ai particolari formaggi di tradizione casearia. Il suo aspetto esterno propone ricordi del formaggio "di una volta" sia nella forma che nel colore della crosta esterna.

Il Rigatello viene prodotto con grande esperienza casearia per portare sulla tavola un formaggio al di sopra delle aspettative del palato con un gusto 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 del territorio veneto a garanzia di un formaggio di ottima qualità.

Prodotto ottenuto con latte pastorizzato proveniente da aziende selezionate, vengono poi aggiunti fermenti lattici, caglio, lisozima che permettono di ottenere un formaggio interessante per le sue ottime caratteristiche gustative.



### Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Rigatello
Codice prodotto:	A010
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale, 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:	2,7-2,9 kg
Scadenza / shelf-life:	Nessuna scadenza
Modalità di conservazione:	10-15° C
Lotto:	giorno progressivo dell'anno
Codice EAN-GTIN-ITF 14:	98057681910246

### Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, morbida, sottile, con rigatura tipica del prodotto.
Colore:	Bianco leggermente paglierino
Aroma:	Ben equilibrato di latte fresco, nella stagionatura può assumere leggere sfumature piccanti
Sapore:	Ricorda il tostato ma delicato e gradevole
Consistenza:	Consistente, compatta e leggermente croccante
Pezzatura:	Cilindrica con scalzo a spigolo a due facce

### Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Residui chimici		Inferiori ai limiti di legge



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

# RIGATELLO

Sigla documento: **STP-A010**

Revisione: 1

Pagina: 2 di 2

### Caratteristiche chimico-fisiche

Se presente la *pelure* Trattato in superficie con dispersione acquosa di polivinile (PVA)

### Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli β-glucuronidasi positivo</i>	UFC/g	< 1000
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)</i>	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	1907
	kcal	460
GRASSI	g	38
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	26
CARBOIDRATI	g	0,5
di cui: ZUCCHERI	g	0,5
PROTEINE	g	28
SALE	g	1,35

### Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	cilindrica, diametro 20-22 cm, altezza 8-9 cm
N. pezzi/cartone:	4 pezzo 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:	96
Dimensioni bancale (cm):	80x120, H= 95 (compreso pallet)

Data di emissione: 25/11/2019

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca  
Ufficio Qualità