



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CACIOTTA PRIMOSALE

Sigla documento: **STP-A01106D**

Revisione: 0

Pagina: 1 di 2

La caciotta Primosale di Caseificio San Rocco è un prodotto che rientra nella nostra storica produzione casearia. La Caciotta primosale rappresenta il gusto giovane e fresco, si distingue nell'aspetto esterno per il colore e la consistenza del prodotto.

Il latte raccolto per la lavorazione viene selezionato da aziende agricole italiane a garanzia di un formaggio di ottima qualità.

Prodotto che si ottiene da latte intero pastorizzato, la lavorazione prevede il riscaldamento in caldaia e l'aggiunta di fermenti selezionati, caglio e sale. Una volta scaricata la cagliata sugli stampi, il prodotto viene rivoltato manualmente per controllare di volta in volta la qualità del prodotto, segue poi una breve salatura del prodotto e successivamente stoccato in celle frigorifere.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Caciotta Primosale
Codice prodotto:	A01106D
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale.
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio a pasta molle e fresca
Certificazione:	Non presente

Caratteristiche generali

Confezionamento:	tal quale su imballo di cartone/ confezionata in atmosfera protettiva
Scadenza / shelf-life:	20 gg dal giorno di produzione sul tal quale 60 gg dal giorno di confezionamento in atmosfera protettiva
Modalità di conservazione:	Tra +1° e +4° C
Peso netto:	600 g
Lotto:	Giorno progressivo dell'anno

Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, umida ed elastica, con impresso il tipico rilievo "a cesto rigato" dato dallo stampo
Pasta:	Consistente e morbida con possibile occhiatura piccola e sparsa
Colore:	Bianco o bianco crema
Aroma:	Di latte fresco e panna
Sapore:	Delicato e fragrante al palato
Pezatura:	Forma cilindrica con scalzo spigolo a due facce

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g	47 g
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CACIOTTA PRIMOSALESigla documento: **STP-A01106D**

Revisione: 0

Pagina: 2 di 2

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	1290
	kcal	322
GRASSI	g	26
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	18
CARBOIDRATI	g	1,2
di cui: ZUCCHERI	g	1,2
PROTEINE	g	17
SALE	g	1,73

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	cilindrica, diametro di 12,5 cm altezza 7 cm
N. pezzi/cartone:	8 pezzi per cartone
Dimensioni cartone (cm):	48x 24,5 H=10
N. cartoni/strato:	
N. strati/bancale:	
N. cartoni/bancale:	
N. pezzi/bancale:	
Dimensioni bancale (cm):	80x120, H= 95 (compreso pallet)

Data di emissione: 26/11/2019

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca

Ufficio Qualità