



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CACIOTTA FRESCA

Sigla documento: **STP-A01108P**

Revisione: 1

Pagina: 1 di 2

La caciotta fresca di Caseificio San Rocco è un prodotto che rientra nella nostra storica produzione casearia. Da decenni viene prodotta nel rispetto delle caratteristiche di genuinità e fragranza.

La Caciotta fresca 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 provenienti dal territorio veneto 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 fino allo stoccaggio in celle frigorifere.

Da questo momento la Caciotta è pronta nella sua versione fresca.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Caciotta fresca
Codice prodotto:	A01108P
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:	850 g
Lotto:	Giorno progressivo dell'anno

Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, umida ed elastica, con impresso il tipico rilievo di punti di colore bianco 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:	Dolce e fragrante al palato
Pezzatura:	Forma cilindrica con scalzo dritto o leggermente convesso

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g	47 g



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CACIOTTA FRESCASigla documento: **STP-A01108P**

Revisione: 1

Pagina: 2 di 2

Caratteristiche chimico-fisiche

Residui chimici Inferiori ai limiti di legge

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):	cilindrico, diametro 13-15 cm, altezza: 8-10 cm circa
N. pezzi/cartone:	8 pezzi per cartone
Dimensioni cartone (cm):	48x 24,5 H=10
N. cartoni/strato:	6
N. strati/bancale:	7
N. cartoni/bancale:	42
N. pezzi/bancale:	336
Dimensioni bancale (cm):	80x120, H= 95 (compreso pallet)

Data di emissione: 26/11/2019

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca

Ufficio Qualità