



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CASATEA

Sigla documento: **STP-A015**

Revisione: 0

Pagina: 1 di 2

La CASATEA del Caseificio San Rocco è un formaggio fresco a pasta molle che per caratteristiche sia organolettiche che gustative si avvicina a quelle dello stracchino.

Il formaggio quindi deriva di partenza dalla stessa cagliata che viene formata in appositi stampi che conferiscono la caratteristica forma cilindrica. Tramite una serie di successivi processi, completamente artigianali, si conferisce alla CASATEA una struttura più consistente ma sempre morbida e di spiccata freschezza.

Il latte raccolto per la lavorazione viene selezionato da aziende agricole provenienti dal territorio veneto a garanzia di un formaggio di ottima qualità.

Il latte viene raccolto, stoccato e pastorizzato. Riscaldato in caldaia, la lavorazione prevede l'aggiunta di fermenti selezionati e caglio. Formato in appositi stampi, subisce successivamente alcune varianti tecnologiche che conferiscono al formaggio particolari caratteristiche che lo distinguono dalle altre produzioni.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Casatea
Codice prodotto:	A015
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:	Nessuna

Caratteristiche generali

Confezionamento:	tal quale su imballo di cartone
Scadenza / shelf-life:	18 gg dal giorno di confezionamento
Modalità di conservazione:	Tra +1° e +4° C
Peso netto:	1300 g
Lotto:	Giorno progressivo dell'anno

Valutazione organolettica

Crosta:	Umida e morbida, edibile.
Pasta:	Umida, compatta e leggermente rugosa, morbida al taglio, conserva generalmente la fetta integra. La pasta è uniforme e può presentare leggeri elementi di discontinuità.
Colore:	Bianco tendente al crema chiaro
Aroma:	Panna fresca, con aspetti e persistenti, di notevole fragranza
Sapore:	Di latte fresco e spiccata dolcezza
Pezzatura:	Di forma cilindrica e con facce piane e leggermente convesso sui lati

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g	56 g
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

CASATEASigla documento: **STP-A015**

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	1075
	kcal	259
GRASSI	g	21
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	14
CARBOIDRATI	g	2,2
di cui: ZUCCHERI	g	1,8
PROTEINE	g	15
SALE	g	0,66

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:	
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