



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

STRACCHINO

Sigla documento: **STP-017**

Revisione: 1

Pagina: 1 di 2

Da sempre Caseificio San Rocco produce uno STRACCHINO di particolare pregio. Questo formaggio si presenta come un prodotto morbido ma non troppo e che si mantiene in fetta. La spiccata freschezza ed il gusto dolce, fanno apprezzare la sua fragranza e delicatezza, nel rispetto delle più antiche tradizioni.

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

Lo stracchino si ottiene da latte intero pastorizzato, la lavorazione prevede il riscaldamento in caldaia e l'aggiunta di fermenti selezionati e caglio. Dopo la formatura e una serie di rivoltamenti lo stracchino viene immerso in salina e successivamente portato a maturazione, successivamente viene incartato e conservato a temperatura tra 1° e +4° C.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Stracchino
Codice prodotto:	A017
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale.
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio molle da tavola
Certificazione	Non presente

Caratteristiche generali

Confezionamento:	Incarto primario a doppio foglio
Peso netto:	1000g circa
Scadenza / shelf-life:	18 gg dal confezionamento
Lotto:	Giorno progressivo dell'anno
Modalità di conservazione:	Tra +1° e +4° C

Valutazione organolettica

Crosta:	Superficie liscia, umida, compatta ed edibile
Colore:	Bianco latte tendente al crema chiaro
Aroma:	Di latte fresco e panna
Sapore:	Dolce e persistente con note acide e ben equilibrate
Consistenza:	Morbida al taglio e generalmente conserva la fetta

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Umidità	g	60
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

STRACCHINOSigla documento: **STP-017**

Revisione: 1

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	2,1
di cui: ZUCCHERI	g	1,5
PROTEINE	g	15
SALE	g	0,66

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	Rettangolare 9x6 circa, h 5 cm circa
N. pezzi/cartone:	2 pezzi per polistirolo (per confezione 1 kg circa)
Dimensioni cartone (cm):	24,2 x24,2 H=8
N. cartoni/strato:	15
N. strati/bancale:	7
N. cartoni/bancale:	105
N. pezzi/bancale:	210
Dimensioni bancale (cm):	80 x 120 H=95 (compreso pallet)

Data di emissione: 25/11/2019

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca

Ufficio Qualità