



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

FRESCO DEL BRENTA

Sigla documento: **STP-019PRS**

Revisione: 0

Pagina: 1 di 2

Il formaggio FRESCO DEL BRENTA 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, salato per un breve periodo si presta ad essere consumato a tutte le età.

Le aziende che forniscono latte al Caseificio San Rocco sono aderenti alla filiera controllata certificata UNI ISO 22005:2008 e DPT- 035 è attivo quindi un sistema di rintracciabilità di Filiera verificato sia in autocontrollo che periodicamente anche dall'ente certificatore, a garanzia dell'origine e del controllo di tutta la filiera, dall'alimentazione degli animali fino alla messa in vendita del formaggio.

Il FRESCO DEL BRENTA si ottiene da latte intero pastorizzato, la lavorazione prevede il riscaldamento in caldaia e l'aggiunta di fermenti selezionati, caglio e sale. Dopo la formatura e una serie di rivoltamenti viene immerso in salina per un breve periodo e successivamente portato a maturazione. Confezionato e conservato a temperatura compresa tra 1° e +4° C.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Fresco del Brenta
Codice prodotto:	A019PRS
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale.
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio fresco primosale
Certificazione:	ISO 22005:2008 e DTP-035

Caratteristiche generali

Confezionamento:	Incarto primario a doppio foglio
Peso netto:	1200- 1300 g
Scadenza / shelf-life:	24 gg dal confezionamento
Lotto:	Giorno progressivo dell'anno
Modalità di conservazione:	Tra +1° e +4° C
Codice EAN-GTIN-ITF 14:	98057681910383

Valutazione organolettica

Crosta:	Superficie liscia, umida, compatta ed edibile
Colore:	Bianco latte
Aroma:	Di latte fresco e panna
Sapore:	Dolce e persistente, sapore di panna ben equilibrato
Consistenza:	Morbida al taglio e generalmente non omogenea

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g	63 g
Ceneri	g	2,1
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

FRESCO DEL BRENTASigla documento: **STP-019PRS**

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	959
	kcal	231
GRASSI	g	18
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	13
CARBOIDRATI	g	3,7
di cui: ZUCCHERI	g	3,7
PROTEINE	g	13
SALE	g	0,80

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	Rettangolare 9x6 circa, h 6,5 cm circa
N. pezzi/cartone:	2 pezzi per cartone
Dimensioni cartone (cm):	31,5 x 23,5 x9
N. cartoni/strato:	7
N. strati/bancale:	10
N. cartoni/bancale:	70
N. pezzi/bancale:	140
Dimensioni bancale (cm):	80 x 120 H 95 (compreso pallet)



Data di emissione: 26/11/2019

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca

Ufficio Qualità