



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

RIGATELLO AL PEPE

Sigla documento: **STP-A0101**

Revisione: 3

Pagina: 1 di 2

Il nostro Rigatello al PEPE prodotto con latte intero pastorizzato appartiene ai particolari formaggi speziati. Il suo aspetto esterno risulta caratteristico per la punteggiatura nera del pepe che lo rendono facilmente riconoscibile.

Il Rigatello al pepe viene prodotto con grande esperienza casearia per portare sulla tavola un formaggio al di sopra delle aspettative del palato con un gusto tutto da scoprire. L'attenta stagionatura completa un formaggio che trova spazio al centro della tipica cucina tradizionale.

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

Prodotto ottenuto con latte pastorizzato proveniente da aziende selezionate, vengono poi aggiunti fermenti lattici, caglio, lisozima e pepe nero in grani che permettono di ottenere un formaggio interessante ed intrigante.



Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Rigatello al pepe
Codice prodotto:	A0101
Ingredienti:	LATTE, fermenti lattici, caglio, sale, pepe nero (0,5%), conservante: lisozima da UOVO
Origine del latte:	Veneto (Italia)
Allergeni:	Latte, uovo
Altre diciture riportate in etichetta:	Formaggio a pasta semidura
Stagionatura	Tra i 45-60 giorni

Caratteristiche generali

Confezionamento:	Tal quale su singolo imballo
Peso netto:	2,4-2,6 kg
Scadenza / shelf-life:	365 giorni dal confezionamento
Modalità di conservazione:	6-10° C
Lotto:	giorno progressivo dell'anno
Codice EAN-GTIN-ITF 14:	98057681910253

Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, morbida, sottile e rugosa con leggeri punti in rilievo impressi dallo stampo, non edibile.
Colore:	Bianco paglierino, cosparso di punti scuri derivati dal pepe nero spezzato
Aroma:	Ben equilibrato di latte fresco e aromi intensi speziati di pepe
Sapore:	Speziato di pepe con sfumature di piccante
Consistenza:	Consistente, compatta e croccante
Pezzzatura:	Cilindrica con scalzo dritto e leggermente convesso

Caratteristiche chimico-fisiche

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



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

RIGATELLO AL PEPE

Sigla documento: **STP-A0101**

Revisione: 3

Pagina: 2 di 2

Caratteristiche chimico-fisiche

Se presente la *pelure* Trattato in superficie con dispersione acquosa di polivinile (PVA)

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi positivo	UFC/g	< 1000
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi</i> (<i>St. Aureus</i> e altre specie)	UFC/g	<1000
<i>Salmonella spp</i>	Non rilevabile in 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non rilevabile in 25 g	

Dichiarazione nutrizionale

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
ENERGIA	kJ	1907
	kcal	460
GRASSI	g	38
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	26
CARBOIDRATI	g	0,5
di cui: ZUCCHERI	g	0,5
PROTEINE	g	28
SALE	g	1,35

Caratteristiche logistiche

Dimensioni confezione (cm):	cilindrica, diametro 16-18 cm, altezza 8-10 cm
N. pezzi/cartone:	5 pezzi per cartone
Dimensioni cartone (cm):	45x24,5 H 16,5
N. cartoni/strato:	6
N. strati/bancale:	5
N. cartoni/bancale:	24
N. pezzi/bancale:	120

Data di emissione: 28/03/2023

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca

Ufficio Qualità