



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CACIOTTA FRESCA PICCOLA

Sigla documento: **STP-A01108P**

Revisione: 2

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, stoccata successivamente nelle celle frigorifere per un breve periodo di maturazione.

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

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione dell'alimento:	Caciotta fresca piccola
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:	60 gg dal giorno di produzione sul tal quale/dal confezionamento in atmosfera protettiva
Modalità di conservazione:	Tra +1° e +4° C
Peso netto:	850 g circa
Lotto:	Giorno progressivo dell'anno

Valutazione organolettica

Crosta:	Non edibile, umida ed elastica, con impresso il tipico rilievo di punti di colore giallo paglierino dato dallo stampo
Pasta:	Consistente e morbida con possibile occhiatura piccola e sparsa
Colore:	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
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CACIOTTA FRESCA PICCOLA

Sigla documento: **STP-A01108P**

Revisione: 2

Pagina: 2 di 2

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Limite
<i>Escherichia coli β-glucuronidasi positivo</i>	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)</i>	UFC/g	<100
<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	1335
	kcal	322
GRASSI	g	26
di cui: ACIDI GRASSI SATURI	g	18
CARBOIDRATI	g	2,2
di cui: ZUCCHERI	g	1,3
PROTEINE	g	21
SALE	g	1,73

Data di emissione: 28/02/2024

CASEIFICIO SAN ROCCO Sca

Ufficio Qualità