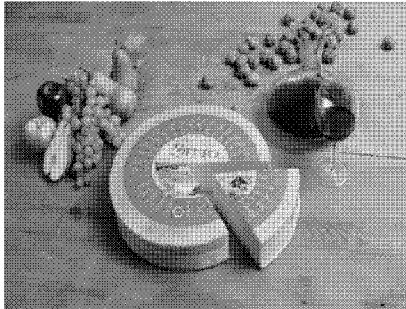




**BITTO DOP s.v. 1/4**  
**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**

**Assicurazione Qualità**  
**Rev. 1 del 23.08.16**  
**Pag.1/2**



**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**

**Denominazione legale del prodotto**

**Bitto DOP 1/4**

**Denominazione commerciale del prodotto**

**Bitto DOP Chiuro 1/4**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

**Ingredienti**

**Latte** vaccino, **latte** caprino, sale, caglio

**Imballo primario**

Sacchi termoretraibili multistrato con elevata barriera

**Peso medio 1/4**

3 Kg  $\pm$  10%

**Identificazione del lotto**

Il lotto è composto dal n° di identificazione del produttore e dalla data di consegna in caseificio

**ORIGINE E PROCESSO PRODUTTIVO**

**Processo Produttivo**

Come da Disciplinare Bitto DOP

**Dichiarazione HACCP**

Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 2073/05 ed al disciplinare di produzione previsto dal Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale.

**Dichiarazione OGM**

Il prodotto è conforme ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003 in materia di etichettatura di sostanze modificate e derivate da Organismi Geneticamente Modificati.

**Dichiarazione Allergeni**

**Latte**

**Istruzioni di utilizzo**

Pronto al consumo. Va conservato in frigorifero.

**Shelf-life**

Da consumarsi preferibilmente entro 90 giorni



**BITTO DOP s.v.1/4**  
**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO**

**Assicurazione Qualità**  
**Rev. 1 del 23.08.16**  
**Pag.2/2**

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Sapore</b>	Deciso, molto aromatico	
	<b>Consistenza</b>	Media	
	<b>Aspetto</b>	Crosta liscia, sottile, edibile e non trattata. Struttura compatta, occhiatura poco fitta ed irregolare. Pasta di colore giallo/giallo paglierino che si intensifica con la stagionatura	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)</b>	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>	<b>Tolleranza</b>
	E. Coli	<100 ufc/g	Max
	Stafilococchi coag. Pos.	<100 ufc/g	Max
	Umidità	≥ 38%	
	Sostanza Secca	≤ 62%	
	Grassi su tq	≥ 30%	
	Grassi su ss	≥ 49%	
<b>Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto (sensibili di fluttuazioni fino al 20% in ragione del grasso nel latte)</b>	<b>Valore energetico</b>	1737 kJ	-
		419 kcal	-
	Grassi	35.4 g	-
	di cui saturi	22.5 g	-
	Carboidrati	0.5 g	-
	di cui zuccheri	0.10 g	-
	Proteine	24 g	-
Sale	1,5 g	-	

**CONSERVAZIONE E IMBALLO**

<b>Temperatura di conservazione</b>	Conservare a temperatura controllata da + 4° C a + 8 °C.
<b>Tipo imballo secondario (facoltativo)</b>	Cartone
<b>Numero pezzi per imballo</b>	4
<b>Dimensione imballo (cm)</b>	Lunghezza 39, larghezza 39, altezza 11
<b>Codice interno prodotto</b>	11802
<b>Forme per pallet</b>	56
<b>Forme per strato</b>	7
<b>Condizioni di trasporto</b>	Automezzi refrigerati
<b>GG scadenza prodotto c/o Vostro magazzino</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 90 giorni

**SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Prodotto e confezionato da *Latteria Sociale Chiuro – Società Cooperativa Agricola* - Via Nazionale, Zona Artigianale, 23 23030 Chiuro (SO). Tel 0342 482113 Fax 0342 484368 mail [info@latteriasocialechiuro.com](mailto:info@latteriasocialechiuro.com)