



VALTELLINA CASERA DOP
SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Assicurazione Qualità
Rev. 2 del 01.07.14
Pag.1/2



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione legale del prodotto

Valtellina Casera DOP

Denominazione commerciale del prodotto

Valtellina Casera DOP Chiuro

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti

Latte vaccino, sale, caglio

Imballo primario

Carta politenata monoforma

Peso medio forma

8 Kg \pm 10%

Identificazione del lotto

Il lotto corrisponde alla data di produzione

ORIGINE E PROCESSO PRODUTTIVO

Processo Produttivo

Come da Disciplinare Valtellina Casera 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



VALTELLINA CASERA DOP
SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Assicurazione Qualità
Rev. 2 del 01.07.14
Pag.2/2

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche	Sapore	Dolce, floreale con una nota di frutta secca media	
	Consistenza	Media	
	Aspetto	Crosta liscia edibile e non trattata. Struttura compatta, occhiatura fine e diffusa. Pasta di colore dal bianco al giallo paglierino a seconda della stagionatura	
Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto)	Conforme ai requisiti della Normativa vigente (parametri cogenti e patogeni assenti)		
	Parametro	Valore	Tolleranza
	E. Coli	<100 ufc/g	Max
	Stafilococchi coag. Pos.	<100 ufc/g	Max
	Umidità	41%	±4
	Sostanza Secca	59%	±4
	Grassi su tq	≥ 29 %	
	Grassi su ss	≥ 34%	
Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto (sensibili di fluttuazioni fino al 20% in ragione del grasso nel latte)	Valore energetico	373 kcal	-
		1547 kJ	-
	Grassi	28.0 g	-
	di cui saturi	20.0 g	-
	Carboidrati	0.9 g	-
	di cui zuccheri	0.1 g	-
	Proteine	29.0 g	-
	Sale	1.5 g	-

CONSERVAZIONE E IMBALLO

Temperatura di conservazione	Conservare a temperatura controllata da + 4 a + 8 °C.
Tipo imballo secondario (facoltativo)	Cartone
Numero pezzi per imballo	1
Dimensione imballo (cm)	Lunghezza 39, larghezza 39, altezza 11
Codice interno prodotto	11101
Forme per pallet	56
Forme per strato	7
Condizioni di trasporto	Automezzi refrigerati
GG scadenza prodotto c/o Vostro magazzino	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