



SCHEMA TECNICA

Caseificio il Fiorino S.r.l.

Loc. Paiolaio – 58053 Roccalbegna

Tel 0564 989059 fax 0564 989067

www.caseificioilfiorino.it

info@caseificioilfiorino.it

(GR)



NOME PRODOTTO	IL PECORINO FRESCO DEL FIORINI	
CODICE PRODOTTO	001	
CODICE SCHEDA PRODOTTO	FIOR/SP17/R13	
DATA EMISSIONE	29/09/2008	
DATA REVISIONE	15/06/2018	
PESO PRODOTTO	2,00 KG CIRCA	
INGREDIENTI	LATTE ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici	
CONSERVANTI	Trattato in superficie con conservante E235	
PROCESSO PRODUTTIVO	Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 37°-38°c; aggiunta dei fermenti, fermentazione, aggiunta del caglio, coagulazione, rottura del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura manuale a secco, asciugatura e maturazione in cella per almeno 10 giorni prima dell'invio alla vendita.	
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO FISICHE	Listeria m.: assente in 25 gr. Salmonella spp: assente in 25 gr. Staffilococco coagulasi positivo: inferiore a 100 e ufc/g. E.coli: inferiore a 100 ufc/g a.w.: 0,954 ph:5,00/5,2 Ricerca della fosfatasi alcalina: negativa.	
SHELFLIFE	TEMPERATURA	Da conservare in frigo
	CONDIZIONI AMBIENTALI	Umidità relativa:80-85 %
	DURATA	6 mesi dalla data di spedizione
ETICHETTATURA	Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in dai regolamenti in materia di etichettatura. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti,	

	modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda produttrice, sede dello stabilimento di produzione, data di scadenza espressa in mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione.			
CONFEZIONAMENTO	Il formaggio può essere porzionato in spicchi, oppure in forma intera ed eventualmente essere confezionato in DARFRESH e SOTTOVUOTO TERMORETRAIBILE.			
	SHELFLIFE CONFEZIONATO			
	TEMPERATURA	Max 4°C		
	CONDIZIONI AMBIENTALI	Umidità relativa:80-85 %		
	DURATA	3 mesi dalla data di spedizione		
DESTINAZIONE D'USO	Target: Prodotto di ampio consumo. Modalità di vendita: diretta nel negozio annesso al caseificio e distribuito direttamente o tramite rivenditori ai negozi di alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione. Genere inadatto alle persone intolleranti al lattosio o allergiche alle proteine del latte.			
CONTROLLI PER LA DISTRIBUZIONE	Per garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire temperature non oltre 14°C.			
MODALITA' DI UTILIZZO	Prodotto caseario da consumare previa asportazione della crosta.			
VALORI NUTRIZIONALI PER 100gr DI PRODOTTO	VALORE ENERGETICO	1629 Kj / 393 Kcal		
	GRASSI	33 g		
	Di cui acidi grassi saturi	22 g		
	CARBOIDRATI	0 g		
	Di cui zuccheri	0 g		
	PROTEINE	24 g		
	SALE	1,1 g		
	CALCIO (come Ca)	700 mg		
	FERRO (come Fe)	<1		
	VITAMINA A	0,20 mg		
	FOSFORO (come P)	580 mg		
	UMIDITA'	40 %		
	COLESTEROLO	85 mg		
GRASSO SUL SECCO	55 %			
Tabella allergeni ai sensi Tabella allergeni ai sensi del REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011				
Allergeni assenti: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi. Allergeni presenti: LATTE e prodotti a base di LATTE, incluso LATTOSIO.				
CARTONAGGIO				
	Cartone aperto kg 0,6 cm 60X40 h. 12	Cartone chiuso kg 0,6 cm 38X38 h. 13	Cartone aperto kg 0,4 cm 40X40 h. 12	Cartone chiuso kg 0,3 cm 19X38 h. 13
PZ/IMBALLO	6	4	2	2
Strati / Pallet	7	6	7	6
Imballi / Strato	4	6	8	12
Imballi / Pallet	28	36	56	72