

LATTERIA DI SOLIGO SAC SOLIGO (TV)	SPECIFICA PRODOTTO FINITO SCHEDA TECNICA	Cod. SL/PF 438-454 Rev.05
		Data: 11/07/2017
SOLIGO SELEZIONE ORO		

COMPOSIZIONE E PROCEDIMENTO

INGREDIENTI	LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 LISOZIMA (derivato da UOVA)
ALLERGENI	Uova e derivati. Latte e derivati del latte.
ORIGINE DEGLI INGREDIENTI	Latte intero di raccolta Origine del latte: 100% Veneto ITALIA Caglio, sale, fermenti: da fornitori qualificati secondo la norma UNI EN ISO 9001/ 2008
PROCESSO PRODUTTIVO	Selezione del latte crudo al ricevimento Trattamento termico del latte Trasferimento alla vasca di coagulazione Aggiunta di fermenti lattici e caglio e sale e lisozima Caseificazione e formatura, stufatura Maturazione Conservazione in cella tra 1°C +4°C
	Minimo 12 mesi

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

CARAT. FISICHE - STRUTTURALI	pasta compatta , con pochi e piccolissimi occhi colore paglierino.
FORMA	cilindrica.
PESO	da vendersi a peso: forme da 6 kg circa, oppure porzioni preconfezionate in busta flow pack da circa grammi: 240/300-500/600-800, 1/4 ff o 1/2 ff
CROSTA	liscia regolare, scalzo marchiato in obliquo con la scritta "SOLIGO". Non edibile.
USO	da tavola.
SHELF-LIFE	da vendersi a peso, oppure porzioni preconfezionate in busta flow. 90 giorni, per il prodotto porzionato e preconf. in busta flow pack.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	tra 1°C + 4°C.
CARAT. ORGANOLETTICHE	aroma caratteristico, sapore caratteristico legg. piccante e gradevole.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coli a 44°C	<100000 ufc/g
E.Coli	<1000 ufc/g
Salmonella spp	assente
Listeria Monocytogenes	assente

CARATTERISTICHE CHIMICHE

	m(1)	M(1)
Umidità %	34	33-37
Proteine %	28	27/31
Grasso %	40	35/44
Grasso % S/S	>44	
(1) m: valore ottimale M: valore tollerato		

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

ETICHETTATURA/ CONFEZIONAMENTO	Soligo Selezione Oro INGREDIENTI: Latte , sale caglio, lisozima E1105 (derivato da UOVA) Latteria di Soligo S.A.C., via 1° settembre 32, 31020 Soligo TV, Stab. Via delle Miliane, 6 Breganze (VI) Bollo: IT 05 339 CE Conservare da 1°C a +4°C. Crosta non edibile. Per peso vedi etichetta. Da vendersi a peso previa porzionatura. Tabella nutrizionale come sotto riportata	
	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO	
	Energia	2083/502 kJ/kcal
	Grassi	42 g
	di cui acidi grassi saturi	29 g
	Carboidrati	2,9 g
	di cui zuccheri	<0,5 g
	Proteine	29 g
	Sale	2,2 g

			Approva
Funzione			RAQ-B
Firma			

Il presente documento viene distribuito in forma non controllata e può essere oggetto di successivi aggiornamenti. In caso di necessità chiedere conferma validità scheda tecnica al Servizio Clienti dell'azienda