

	Scheda tecnica prodotto	S-PT-P52 E 1.0 11/10/2019
	<i>Provolone Soresina piccante Selezione "Cappato Nero" in forme e tranci</i>	Pag.1 di 3

Formati: Pancette da 31 kg - 60 kg

Tranci pancette da 3,5kg - 7 Kg

Mandarini da 25 kg

Tranci di mandarini da 6 Kg

Descrizione prodotto	<p>Descrizione generale: formaggio piccante semiduro a pasta filata ottenuto con l'impiego di caglio di capretto e latte vaccino intero ad acidità naturale di fermentazione con un periodo di stagionatura di ALMENO 4 mesi. Il prodotto legato viene paraffinato alla spedizione. Il prodotto va conservato ad una temperatura di 2-8°C; il trancio ha un TMC di 120 giorni dalla produzione con una vita residua al cliente minimo di 90 giorni.</p> <p>Colore della pasta: giallo paglierino</p> <p>Consistenza: pasta che può essere caratterizzata da piccole fratture su prodotti a stagionatura prolungata</p> <p>Crosta: sottile liscia lucida che va dal bianco al giallo dorato, non commestibile</p> <p>Sapore: gusto pieno e piacevolmente saporito; a stagionatura prolungata si percepisce un sapore più marcato</p>
-----------------------------	--

*Provolone Soresina piccante Selezione
"Cappato Nero" in forme e tranci*

Pag.2 di 3

<u>Caratteristiche</u>	Ingredienti: Latte - sale - caglio di capretto e agnello – conservante E202; E235 in superficie					
	Agente di rivestimento: film plastico nero con carbone vegetale E153, paraffina					
	Origine latte di raccolta: Lombardia (Italia)					
	% ingredienti: 97,4 % latte, 2,2 % sale, 0,4 % caglio					
	<u>Caratteristiche batteriologiche</u>	Analisi	Misura	Limiti conformità	Limiti legge	Metodo analisi
		Ecoli	In 1 g	Assenti	Assenti	Petrifilm
		Salmonella	In 25 g	Assenti	Assenti	Metodo interno
		Listeria monocytogenes	In 25 g	Assenti	Assenti	Metodo interno
		Staphylococcus coagulasi positivo	In 1 g	< 100		Metodo interno
	<u>Caratteristiche chimiche</u>	Acqua	% in peso	< 41		Food Scan
Grasso/secco		% in peso	> 45		Food Scan	
Natamicina		mg/dm ²	< 1	< 1	HLPC (metodo interno)	
Sorbati		ppm	< 1000	< 1000	HLPC (metodo interno)	
NaCl		% in peso	2,0 – 3,5		Food Scan	
pH			5,1 – 5,3			
Aw			0,93 – 0,94			
<u>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</u>	Parametro	Valore medio	Unità di misura	% RDA *		
	Valore Energetico	403 1671	kcal kJ	20,2		
	Grassi: totali	33	% su 100 g	47,1		
	saturi	23	% su 100 g	115		
	monoinsaturi:	9,1	% su 100 g			
	polinsaturi:	1,2	% su 100 g			
	trans:	0,9	% su 100 g			
	Colesterolo	92	mg/100g	30,7		
	Proteine	25	% su 100 g	50		
	Carboidrati	1,5	% su 100 g	0,6		
Zuccheri	1,5	% su 100 g	1,7			
Sale	2,1	g/100g	35			

- La razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2000 Kcal

<u>dichiarazioni</u>	Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità: Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2000 - 852/2004 - 853/2004 –2073/2005.
	Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, o presso un laboratorio esterno accreditato.

	<h2>Scheda tecnica prodotto</h2>	S-PT-P52 E 1.0 11/10/2019
	<i>Provolone Soresina piccante Selezione "Cappato Nero" in forme e tranci</i>	Pag.3 di 3

Certificazioni	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">ISO 9001</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">dal</td> <td style="width: 30%; text-align: right;">1998</td> </tr> <tr> <td>FILIERA CONTROLLATA DTP 035 CSQA</td> <td style="text-align: center;">dal</td> <td style="text-align: right;">2003</td> </tr> <tr> <td>RINTRACCIABILITA DI FILIERA UNI EN ISO 22005</td> <td style="text-align: center;">dal</td> <td style="text-align: right;">2003</td> </tr> <tr> <td>BRC</td> <td style="text-align: center;">dal</td> <td style="text-align: right;">2006</td> </tr> <tr> <td>IFS</td> <td style="text-align: center;">dal</td> <td style="text-align: right;">2006</td> </tr> </table>	ISO 9001	dal	1998	FILIERA CONTROLLATA DTP 035 CSQA	dal	2003	RINTRACCIABILITA DI FILIERA UNI EN ISO 22005	dal	2003	BRC	dal	2006	IFS	dal	2006
ISO 9001	dal	1998														
FILIERA CONTROLLATA DTP 035 CSQA	dal	2003														
RINTRACCIABILITA DI FILIERA UNI EN ISO 22005	dal	2003														
BRC	dal	2006														
IFS	dal	2006														

Allergeni	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">ALLERGENE</th> <th style="text-align: center;">PRESENZA</th> <th style="text-align: left;">NOME SPECIFICO</th> <th style="text-align: center;">PRESENZA IN TRACCE</th> <th style="text-align: center;">PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Uova e prodotti a base di uova</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">SI</td> </tr> <tr> <td>Pesce e prodotti a base di pesce</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Arachidi e prodotti a base di arachidi</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Soia e prodotti a base di soia</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td> <td style="text-align: center;">SI</td> <td style="text-align: left;">LATTE</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Sedano e prodotti a base di sedano</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Senape e prodotti a base di senape</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO 2 nel prodotto finito.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Lupino e prodotti a base di lupino</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Molluschi e prodotti a base di mollusco</td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td></td> <td style="text-align: center;">NO</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> </tbody> </table>	ALLERGENE	PRESENZA	NOME SPECIFICO	PRESENZA IN TRACCE	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO	NO	Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO	Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	SI	Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO	Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO	Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE			Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO		NO	NO	Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO	Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	NO	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO 2 nel prodotto finito.	NO		NO	NO	Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO	Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO	NO
ALLERGENE	PRESENZA	NOME SPECIFICO	PRESENZA IN TRACCE	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO																																																																								
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO		NO	NO																																																																								
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO																																																																								
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO	SI																																																																								
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO																																																																								
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO																																																																								
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO	NO																																																																								
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	LATTE																																																																										
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO		NO	NO																																																																								
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO																																																																								
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	NO																																																																								
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO		NO	NO																																																																								
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO 2 nel prodotto finito.	NO		NO	NO																																																																								
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO	NO																																																																								
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		NO	NO																																																																								

OGM	Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM.
------------	--

Responsabile Ass. Qualità

