



Logistica alimentare

SCHEMA TECNICA

Provolone Valpadana GIOIELLO PANCETTA DA 6 KG. DOLCE

1.01 DESCRIZIONE PRODOTTO

Provolone di forma cilindrica, di aspetto esterno liscio, lucido, di colore giallo dorato.

La pasta è omogenea, con possibile leggera e rada occhiatura, e, nel piccante presenta un giusto grado di sfogliatura.

1.02 REQUISITI LEGALI

Con il Reg. (CE) 1107 / 96 il formaggio provolone acquisisce il riconoscimento della denominazione di origine. Conforme al Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Provolone Valpadana Reg. (CE) 1107 / 96 "

1) Grasso sulla sostanza secca: > 44 %

2) Zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio conformi al Disciplinare D.O.P.

1.03 COMPOSIZIONE PRODOTTO

Latte vaccino italiano (98%), sale (2.0 %), caglio (tracce)

In crosta non edibile conservante (E202 - E203 - E235).

Agente di rivestimento cera microcristallina E905.

ALLERGENI (allegato III bis - Dir 2006/142/CE del 22 dicembre 2006): contiene LATTE (lattosio)

Durante il processo produttivo, di stagionatura e di imballo, si esclude qualsiasi rischio di contaminazioni crociate con altre tipologie di allergeni.

1.04 DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Formaggio semiduro a pasta filata ottenuto da latte intero vaccino ad acidità naturale, caseificato con caglio liquido di vitello, e, sieroinnesto naturale. Fermentazione lattica della pasta, filatura, formatura e rassodamento sono le fasi che precedono la salatura del prodotto ottenuta per immersione in salamoia. Stufatura, legatura e stagionatura completano il processo produttivo e la maturazione del formaggio

Stagionatura MIN. per il Dolce : 30 gg. (come da disciplinare del Prov. Valpadana)

1.05 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto interno: colore della pasta da bianco a leggermente paglierino, uniforme, struttura della pasta omogenea, con caratteristica sfoglia per il piccante.

Aspetto esterno: sulla crosta liscia, sottile di colore giallo dorato, viene applicata come rivestimento l'esclusiva pelure in carta alimentare.

1.06 TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Il Provolone Valpadana quando conservato in condizioni ambientali idonee, (da +4°C a +14°C) mantiene inalterate le sue caratteristiche per almeno 180 gg. Dalla data di confezionamento.

1.07 TEMPERATURA DI STOCCAGGIO E TRASPORTO

Lo stoccaggio e Il trasporto del prodotto deve essere effettuato ad una temperatura compresa tra i +4° C e i +14° C

1.09 CARATTERISTICHE CHIMICO --FISICHE – BATTERIOLOGICHE Valori medi* per 100 gr

Escherichia coli: Inf. 1000 ufc/g

Stafilococchi aurei: Inf. 100 ufc/g

Salmonella: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Umidità: 42,5 %

Residuo secco: 57,5 %

Grassi stq 28.0 %

Grassi ss > 44 %

Proteine: 24,0 %

Carboidrati: < 4,5 %

NaCl: 1,7 %

Ceneri: 3,6 %

TABELLA NUTRIZIONALE Valori medi per 100 gr.

Valore energetico (calorie) Kcal 365 - Kj 1517

LIPIDI 28 CALCIO 880 mg

PROTIDI 24 g. FOSFORO 576 mg

GLUCIDI 0,1 g.