



STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO

IL PALAGIACCIO

BONTÀ DAL MUGELLO

Storica Fattoria Palagiaccio
Via di Senni 40, Scarperia e San Piero, 50038, Firenze
Telefono 055/8402103 Fax 055/8496707 Email storico@palagiaccio.com Sito www.palagiaccio.com
Numero di riconoscimento aziendale T1C84

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Nome Prodotto

BEL TARTUFO DEL MUGELLO

Codice Prodotto

BELT

Data di emissione e revisione

07/08/2018

Rev.01

Ingredienti

Latte intero pastorizzato, **crema di latte**, yogurt 2%, sale, tartufo nero 0,25% (Tuber Aestivum Vitt), tartufo bianchetto 0,25 % (Tuber Albidum Pico), fermenti lattici, caglio. Origine del latte: Italia, Storica Fattoria Palagiaccio, Scarperia, Firenze

Conservanti

Potassio sorbato

Struttura

Pasta tenera cremosa e saporita.

Trattamenti Subiti

Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 20-30°C, aggiunta di yogurt e caglio, coagulazione, rottura del coagulo, aggiunta del tartufo, scarico manuale della pasta negli stampi, refrigerazione in cella per ca. 2-3 giorni; invio alla vendita

Specifiche Microbiologiche e chimico-fisiche

Listeria m. assente in 25g; Salmonella spp assente in 25 g; Staphilococcus aureus <10 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g; aW >0,99; pH 4,3-4,5; fosfatasi alcalina: negativa



STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO

IL PALAGIACCIO

BONTÀ DAL MUGELLO

Modalità Imballaggio	Pezzatura: 125g, 240g e 1Kg; confezionamento in contenitori di materiale plastico termosaldato; imballo in cassette o contenitori preformati con prodotto in confezioni a vista.
ShelfLife Temperatura	0-4°C
ShelfLife condiz. Ambientali	In confezione chiusa
ShelfLife Durata	Durata 20 giorni dalla data di produzione.
Etichettatura	Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione.
Destinazione d'Uso	Target: genere di largo consumo, non si utilizzano prodotti allergenici come ingredienti. Si utilizza solo latte, pertanto il prodotto non è adatto solo nei casi di intolleranza al lattosio o allergia alle proteine del latte. Modalità di vendita: vendita e/o distribuzione diretta a: alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione, supermercati.
Controlli per la distribuzione	Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature 0-4°C.
Modalità di utilizzo	Prodotto caseario da consumare fresco
Valori Nutrizionali	Valore energetico per 100 g di prodotto :kJ 1151-Kcal 279- Grassi 27 g di cui saturi 18 g-Carboidrati 2.5 g di cui zuccheri <0.5g- Proteine 6.4 g-Sale 0.8g.