



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

BLU MUGELLO

Codice Prodotto

BLU MUGELLO

Data di emissione e revisione

07/08/2018

Rev.02

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.
Origine del latte: Italia, Storica Fattoria Palagiaccio, Scarperia, Firenze

Conservanti

Assenti

Struttura

Pasta cremificata, tenera con buccia commestibile "a crosta e pasta fiorita e erborinata" di delicata muffa "verde" tipica del *penicillium* Rochefort.

Trattamenti Subiti

Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 35-40°C, aggiunta di fermenti lattici e caglio, coagulazione, rottura manuale del coagulo, scarico manuale della pasta negli stampi.

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; Coliformi totali <10.000 ufc/g; Attività dell'acqua >0,95, pH 5,0-5,3, Ricerca della Fosfatasi alcalina: Negativa,



STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO

IL PALAGIACCIO

BONTÀ DAL MUGELLO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Modalità Imballaggio	Pezzatura: g 1.000-2.000; Incarto in fogli di alluminio alimentare di colore blu. Imballo: cassette di plastica/cartone/legno.
ShelfLife Temperatura	0-4°C
ShelfLife condiz. Ambientali	Umidità relativa: 80-85%
ShelfLife Durata	Durata 100 giorni dalla data di confezionamento
Etichettatura	Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109/92. 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. <u>Si utilizza solo latte, pertanto il prodotto è inadatto solo alle persone intolleranti al latte e al lattosio.</u> Modalità di vendita: vendita e/o distribuzione diretta a: alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione collettiva.
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 non oltre i 14°C.
Modalità di utilizzo	Prodotto caseario da consumare fresco, si tratta di un prodotto non deperibile ai sensi del D.M. 16/12/1993 finché rimane in forme intere ed integre.
Valori Nutrizionali	100 g di prodotto forniscono: 20,0 g proteine, 28g grassi di cui grassi saturi 19g Sale 1.5 g, carboidrati < a 0.5 g di cui zuccheri < 0.5 g Valore energetico/100 g: Kcal 338/Kj 1348