



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](mailto:storico@palagiaccio.com) Sito [www.palagiaccio.com](http://www.palagiaccio.com)  
Numero di riconoscimento aziendale T1C84

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### Nome Prodotto

CREMA DI YOGURT 3.300 KG

### Codice Prodotto

CREMA DI YOGURT 3.3

### Data di emissione e revisione

07/08/2018

Rev.03

### Ingredienti

**Latte** intero pastorizzato, **crema di latte**, fermenti lattici vivi. Origine del latte: Italia, Scarperia, Storica Fattoria Palagiaccio.

### Conservanti

Assenti

### Struttura

Tessitura soffice e mediamente viscosa

### Trattamenti Subiti

Pastorizzazione del latte a 87°C e successivo raffreddamento a 43°C ,aggiunta di crema di latte e fermenti. Fermentazione di 12 ore, rottura della miscela, raffreddamento e confezionamento.

### 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 >0,99, pH 4,0-4,5, Ricerca della Fosfatasi alcalina: Negativa,



STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO

# IL PALAGIACCIO

BONTÀ DAL MUGELLO

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Modalità Imballaggio	Pezzatura: 3.300 kg in secchielli di plastica chiusi
ShelfLife Temperatura	0-4°C
ShelfLife condiz. Ambientali	In confezione chiusa
ShelfLife Durata	Durata 35 giorni dalla data di produzione.
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 comprese tra 0-4°C; tuttavia durante il tempo di distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino a 14°C.
Modalità di utilizzo	Prodotto di pronto consumo non deperibile ai sensi del D.M. 16/12/1993.
Valori Nutrizionali	Valore energetico per 100 g di prodotto: kj 440, kcal 105, grassi 4,2 g di cui grassi saturi 2,8 g, carboidrati 3,8 di cui zuccheri 3,7 g, proteine 3,8 g.



STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO

# IL PALAGIACCIO

—  —  
BONTÀ DAL MUGELLO