



# Reginetta



## **FORMAGGIO PASTA FILATA**

*L'abilità dei nostri maestri casari, latte di alta qualità e la sofisticata tecnologia di produzione, creano un prodotto di qualità che è ideale come contorno, per condire pizze e per arricchire primi e secondi piatti.*

# SCHEMA TECNICA PRODOTTO

## Descrizione e caratteristiche generali

Marchio	Formaggi da Re
Denominazione	Reginetta
Descrizione	Formaggio a pasta filata
Ingredienti	<b>LATTE</b> di mucca, fermenti lattici vivi, caglio, sale.
Allergeni presenti nel prodotto	Lattosio, proteine del latte
Scadenza - Immagazzinamento	100 giorni dalla produzione dai + 4° fino a + 8°
Scadenza residua alla consegna	70 Giorni
Modalità di produzione	Secondo le normative "GHP" e "HACCP" e le norme legislative vigenti nell'Unione Europea
Additivi	Nessuno
GVO	Assenti

## Caratteristiche organolettiche

Esternamente	Superficie gialla
Internamente	Pasta omogenea, eventualmente con qualche piccolo buco
Consistenza	Ottima al taglio
Odore	Delicato
Sapore	Delicato, lievemente salato

## Caratteristiche fisiche e confezionamento

Forma	Cilindrica, leggermente ovale
Dimensioni	Diametro: 100 mm, Lunghezza 450 mm
Peso	ca. 5000 g
Pezzo singolo	PP/PE-sacchetto
Imballo	Cartone pressato
Cartone:	2 pezzi in un cartone
Dimensioni	L x B x H = 460 mm x 265 mm x 125 mm
Bancale	6 cartoni per strato, 9 strati.
Dimensioni	L x B x H = 1200 mm x 800 mm x 1260 mm
Peso lordo	ca. 590 kg

## Caratteristiche chimiche

Materia secca	55 - 57 %
Grasso totale	26 - 28 %
Grasso s.s.	46 - 50 %
Umidità nella materia senza grasso	58 - 61 %
Sale	1,6 - 2,0 %
ph	5,20 - 5,40

## Caratteristiche microbiologiche

E - Coli	< 1 / g
Coliformi	< 101 / g
Muffe	< 10 / g
Lieviti	< 5x10 <sup>3</sup> / g
Listeria	assenti in 25 g
Salmonelle	assenti in 25 g
Stafilococchi	assenti in 0,01 g

## Valori nutrizionali medi (per 100g di prodotto)

Valore energetico	328 Kcal
	1378Kj
Grassi	25,0 g
di cui saturi	16,2 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	26 g
Sodio	0,8 g
Fibre alimentari	0,0 g

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape			
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	