Caseificio Nuovo di Morrocchi Venio & S.n.c.
Loc. Fosci - 53036 Poggibonsi (SI)

Numero di riconoscimento IT 09 142 CE
Tel./Fax 0577 988001
e-mail info@caseificionuovo.it
Sito internet www.caseificionuovo.it

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO



Nome Prodotto: **FORMAGGIO DI MUCCA "MUFFONE"**

Codice Scheda Prodotto: NUOV/SP014/R06

Data di emissione / Data ultima revisione: 26/07/2022 / 16/02/2026

Emesso da: GRUPPO HACCP

Approvato da: DG

Ingredienti: LATTE di mucca pastorizzato (origine del latte: Italia), sale, caglio, fermenti lattici e muffe selezionate

Conservanti: Nessuno

Struttura: Formaggio fresco a pasta morbida e a crosta fiorita.

Trattamenti Subiti: Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 40°C; aggiunta dei fermenti lattici e delle muffe selezionate, sosta di fermentazione, aggiunta del caglio, coagulazione, rottura del coagulo e scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, prima maturazione in cella refrigerata per almeno 5 giorni, incarto manuale delle forme e stagionatura per circa 15-20 giorni.

Specifiche Microbiologiche e chimico-fisiche: Listeria m. assente in 25g; Stafilococchi coagulasi positivi <100 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g; fosfatasi alcalina negativa

Modalità Imballaggio: Pezzatura: 400-500 g; Imballo: scatole di cartone atte a contenere 9 pezzi. Incarto in carta pergamena vegetale o mantenuta sottovuoto in sacchetti di plastica PET. Tutti i materiali sono idonei al contatto con gli alimenti in base a quanto disciplinato dle seguenti legislazioni comunitarie: Reg 1935/2004/CE, Reg 1895/2005/CE, Reg 10/2011/UE e successivi aggiornamenti.

ShelfLife Temperatura: 0-4°C

ShelfLife condiz. Ambientali: Umidità: 80-85%

ShelfLife Durata: Durata 3 mesi dalla data di confezionamento

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 e sede dello stabilimento di produzione, numero di riconoscimento CE, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, e lotto di produzione.

Materiali a Contatto: Tutti i materiali utilizzati ivi comprese le etichette, gli inchiostri e le materie plastiche sono idonei al contatto con gli alimenti come richiesto in applicazione dei Reg CE 1935 /2005 e s.m.i., Reg CE 10/2011 e s.m.i., Reg CE 2023 / 2006 e s.m.i., Reg UE 1245/2020 e s.m.i.

Destinazione d'Uso: Target: genere di largo consumo; il prodotto non è tuttavia consigliato nei casi di allergia alle proteine del latte o intolleranza al lattosio. Vendita presso il negozio annesso al caseificio, distribuzione tramite GDO, grossisti e diretta a: ipermercati, supermercati, alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione

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 9°C.

Modalità di utilizzo: Formaggio da tavola da consumare senza particolari accorgimenti ad esclusivo uso per l'alimentazione.

Allergeni: LATTE.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100g di prodotto	
ENERGIA - kJ	**1194**
ENERGIA - kcal	**288**
GRASSI - g	**24**
di cui acidi grassi saturi - g	**17**
CARBOIDRATI - g	**<0,5**
di cui zuccheri - g	**<0,5**
PROTEINE - g	**18**
SALE - g	**1,4**