**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: **BELFIORE SEMISTAG. A CAGLIO VEGETALE**

Codice Scheda Prodotto: NUOV/SP001/R04

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

Emesso da: GRUPPO HACCP

Approvato da: DG

Ingredienti: LATTE ovino pastorizzato (origine del latte: Italia), sale, caglio vegetale, fermenti lattici.

Conservanti: Non utilizzati

Struttura: Formaggio stagionato a pasta semi dura.

Trattamenti Subiti: Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 36-38°C; aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio vegetale e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella refrigerata per almeno 40 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: 1,700 Kg; Imballo: cassette di plastica/cartone atte a contenere 4/6 pezzi

ShelfLife Temperatura: Conservare al fresco

ShelfLife condiz. Ambientali: Umidità: 80-85%

ShelfLife Durata: Durata 7 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, termine minimo di conservazione, lotto di produzione.

Destinazione d'Uso: Target: genere di largo consumo; il prodotto non è tuttavia consigliato nei casi di allergia alle proteine del latte e 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 14°C.

Modalità di utilizzo: Formaggio da tavola da consumare previa asportazione della crosta

Allergeni: LATTE.

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

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100g di prodotto | |
|---|---|
| ENERGIA - kJ | 1808 |
| ENERGIA - kcal | 436 |
| GRASSI - g | 36 |
| di cui acidi grassi saturi - g | 24 |
| CARBOIDRATI - g | <0,5 |
| di cui zuccheri - g | <0,5 |
| PROTEINE - g | 28 |
| SALE - g | 2,1 |