Latteria Ca'De'Stefani – La Qualità da oltre cent'anni	PROVOLONE CA' DE' STEFANI	DCV 14
Emissione 12/2014	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Pag 1 di 1

Prodotto **Identificazione sanitaria produttore** **Processo produttivo**	**PROVOLONE CA'DE' STEFANI** ***ID: IT 03 212 CE*** Formaggio prodotto da latte di vacca crudo, secondo la tradizione classica, con trattamento termizzazione e/o pastorizzazione; la produzione del latte e le fasi di caseificazione sono controllate secondo lo schema HACCP. Stagionatura variabile in base alla tipologia di prodotto.
Caratteristiche importanti del prodotto – Classificazione prodotto per valori pH ed aw	Aw 0.92 - 0,97 NaCl 1 – 3,5 %. pH 4,8 – 5,8 Salmonella – assente/25g. Listeria – assente/25g -
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio di vitello per produzioni a pasta dolce oppure caglio di capretto e/o agnello per produzioni a pasta piccante (conservante: E239, se utilizzato indicato in etichetta ingredienti).
Caratteristiche merceologiche – trattamento di superficie	formaggio semiduro a pasta filata; crosta liscia, sottile, lucida, non edibile, che può essere trattata con film da dispersione acquosa polimerica che può contenere E203 e/o E235; eventuale trattamento con cere di paraffina protettiva.
Caratteristiche fisiche e oranolettiche	Forma e pezzatura: varie forma, cilindrica, tronco conica, a mandarino, a boccia, a boccia con testa (fiaschetto) Pezzatura: peso singolo pezzo da kg. 1 a kg. 100 Colore della pasta: bianco o paglierino. Occhiatura: tollerata una leggera occhiatura e/o sfoglietta. Sapore: dolce butirroso per pasta dolce, saporito per prodotto a pasta piccante, con intensificazione della piccantezza al protrarsi della stagionatura
Caratteristiche nutrizionali **(valori puramenti indicativi, espressi per 100 gr di prodotto)**	Kcal/kj 371/1552 Proteine (g) 26 Lipidi (g) 29 Glicidi (g) 1,5 Calcio (mg) 881 Fosforo (mg) 576 Ferro (mg) 0,5 Potassio (mg) 115 Vitamina A (mg) 0,11 Vit. Gruppo B (mg) 0,29
Confezionamento	Forme intere a vista od intere e/o porzionate confezionate in film plastico termosaldato
Shelf-life	dodici mesi circa dalla data di produzione per le forme a pezzatura intera, conservate a temperatura massima di 18°C e umidità massima 90% (u.r.); centottanta giorni dalla data di confezionamento per prodotto porzionato conservato alla temperatura di 4-8°C
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
Indicazioni per trasporto e conservazione	Prodotto intero, conservare fra +2 e +15 °C Prodotto confezionato Conservare fra + 0 e + 8 ° C