



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

SCHEMA TECNICA FORMAGGIO AL NATURALE

CARATTERISTICHE GENERALI:

Peso netto: 280 gr- 480 gr- 950 gr 1500 gr-2800gr

Peso sgocciolato: 170 gr – 320 gr – 650 gr – 1000 gr – 1500gr

Peso lordo : 314 gr – 535 gr – 1062 gr – 1700 gr – 3100 gr

Lista ingredienti: *formaggio (latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici) 52%, olio di semi di girasole 47%.*

CONTIENE ALLERGENI

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g:

KJ 1668/Kcal 398/ grassi 28g di cui saturi 18,5g/carboidrati 3,6g di cui zuccheri 0,7g/proteine 30,5g/sale 0,4g

Processo di produzione: dopo aver mescolato i vari ingredienti si procede alla verifica strumentale del PH che deve essere inferiore al 4,5. Si invasa e si aggiunge l'olio, dopodiché si prosegue con la pastorizzazione che avviene a 95°. Una volta che il prodotto è pastorizzato si passa al lavaggio del vaso, all'etichettatura e all'imballaggio.

PIANO DI CONTROLLO:

Materie prime: *controllo visivo della qualità delle materie prime al momento dell'arrivo.*

Prodotti finiti: *il prodotto finito viene stoccato in magazzino.*

Scadenza o T.M.C.: *18 mesi*

Imballaggi: *i vasi vengono imballati in blister con vassoio di cartone
12 vasi a blister per ml 212-314-535
06 vasi a blister per ml 1062-1700
04 vasi a blister per ml 3100*