



# Antica Latteria di Crema

Dal 1938

## SCHEDA 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*