



SCHEDA TECNICA STRACCHINO NOSTRANO

Denominazione: STRACCHINO NOSTRANO

Descrizione: formaggio lavorato a pasta cruda prodotto secondo tradizione, tipico del Monte Bronzone e della zona del Basso Sebino.

Codice Prodotto: STRNO001

INGREDIENTI:

- Latte vaccino intero proveniente da aziende agricole della provincia di Bergamo ubicate nelle zone del Monte Bronzone, dei Colli di San Fermo e del Basso Sebino
- Sale
- Caglio

CARATTERISTICHE FISICHE:

Forma: parallelepipedo a base quadrata (lato di 20 cm e scalzo dritto di 4 cm);

Peso: forme intere a peso variabile da 1,4 a 1,6 kg;

Crosta: rugosa di color giallo paglierino;

Pasta: colore bianco paglierino, compatta ma friabile con occhiatura sottile ed irregolare;

Sapore: lattico, vegetale e fruttato, più deciso e intenso a seconda della stagionatura.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Umidità 44 - 53 (% p/p)

pH 5 ± 0,2

Ceneri 2,40 (% p/p)

Aw 0,97 ± 0,2

VALORI NUTRIZIONALI IN 100g DI PRODOTTO:

Energia	1531 kJ / 369 kcal
Grassi	31,0 g
di cui acidi grassi saturi	21,8 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri:	< 0,1 g
Proteine	22,1 g
Sale	1,6 g

PROFILO MICROBIOLOGICO

Escherichia coli	< 1.000 UFC/gr
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/gr
Salmonelle spp	Assente in 25gr
Listeria monocytogenes	Assente in 25gr



ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	assente
Uova e prodotti a base di uova	assente
Pesce e prodotti a base di pesce	assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	assente
Soia e prodotti a base di soia	assente
Latte e prodotti a base di latte (o contenenti lattosio)	PRESENTE
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	assente
Sedano e prodotti a base di sedano	assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	assente
Senape e derivati	assente
Lupino e prodotti a base di lupino	assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	assente

LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

- Trattamento:* il prodotto viene conservato in celle di stagionatura a temperatura controllata variabile a seconda della fase di stagionatura; pulito dalle muffe con spazzolatura a secco (frequenza settimanale) e ribaltamento; il prodotto che deve essere sottoposto a trattamento è conservato nel breve tempo nell'apposita "zona lavorazione" (locale a temperatura di 14/15°C);
- Stagionatura:* in collina, variabile da 15 a 35 giorni se il prodotto viene venduto come "fresco" mentre oltre 45 giorni per il prodotto venduto come "stagionato";
- Porzionatura:* il prodotto viene venduto in forma intera o porzionato (in mezza o quarto di forma) a richiesta del cliente;
- Shelf life:* 45 giorni dal confezionamento / 35 giorni se porzionato ;
- Confezionamento:* il prodotto viene confezionato in carta ad uso alimentare e/o film microforato;
- Trasporto:* a temperatura controllata;
- Conservazione:* in frigorifero da +1°C a +6°C.