Scheda tecnica: CACIOTTONE /R00-24
Data ultima revisione: 16/09/2024

NOME PRODOTTO

CACIOTTONE

Descrizione del prodotto

Coltura di ceppi selezionati contenenti Streptococcus thermophilus, Lactococcus lactis subsp. lactis, Lactococcus lactis subsp. cremoris, Lactococcus lactis subsp. Lactis biovar diacetylactis, Lactocoacillus delbrueckii subsp. bulgaricus per l'inoculo diretto del latte per la produzione lattiero-casearia.

Funzione e caratteristiche

Coltura di ceppi di fermenti selezionati e combinati per rispondere a specifiche esigenze tecnologiche, indicati per la produzione di formaggi ovini e vaccini con pasta paglierina per stagionatura media e lunga, idoneo per la produzione di Pecorino Toscano DOP fresco e stagionato

- ATTIVITA' FERMENTATIVA ●●○○
- PRODUZIONE DI GAS /
- PRODUZIONE DI AROMA ●●○○

Istruzioni per l'uso

Aprire la busta e versarne il contenuto direttamente nel latte in lavorazione, mescolare lentamente per almeno 10 minuti al fine di assicurarne una distribuzione uniforme del fermento.

Dosaggio

I dosaggi indicati sono da considerarsi una linea guida e potrebbero variare in funzione della tecnologia applicata e delle proprietà desiderate per il prodotto in lavorazione.

DOSAGGIO INDICATIVO	1U/100 litri di latte

Specifiche Tecniche

Specifiche microbiologiche:

Enterobatteri	<10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
Muffe	<10 ufc/g
Lieviti	<10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	*assente in 25g*
Salmonella spp	*assente in 25 g*

Specifiche chimiche:

Piombo	<0,020 mg/Kg
Mercurio	<0,1 mg/Kg
Cadmio	<0,010 mg/Kg

Le analisi di laboratorio sono condotte secondo il piano dei controlli stabilito nel nostro manuale di autocontrollo. Ogni lotto di

NOME PRODOTTO

CACIOTTONE

prodotto è corredato da un giudizio di conformità espresso in base alla risultanza delle verifiche effettuate sul processo produttivo e sul prodotto finito.

Conservazione

Il prodotto per le sue caratteristiche di attività dell'acqua (aW) è stabile e non necessita di trasporto refrigerato. Lo stoccaggio a temperatura refrigerata contribuisce a garantire la durata indicata.

Shelf life

18 mesi dal confezionamento se conservato nelle condizioni di stoccaggio indicate.

Packaging

Bustine in alluminio poliaccoppiato termosaldate. Imballaggio conforme al D.M. 21/03/1973 e succ.mod.; Reg.CE 1935/2004 e succ.mod.; Reg.CE 2023/2006 e succ.mod.; Reg.CE 10/2011 e succ.mod.

Etichettatura

Sono indicate le seguenti diciture: Nome del prodotto con il dosaggio (U), numero di lotto, shelf life (TMC termine minimo di conservazione), temperatura per lo stoccaggio, ragione sociale e sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, numero di riconoscimento IT 08 050 CE.

Dichiarazione allergeni

In conformità al Reg. UE 1169/2011 e succ.mod.:

Allergeni	**SI**	**NO**
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)		**X**
Crostacei e prodotti a base di crostacei		**X**
Uova e prodotti a base di uova		**X**
Pesce e prodotti a base di pesce		**X**
Arachidi e prodotti a base di arachidi		**X**
Soia e prodotti a base di soia		**X**
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	**X**	
Frutta a guscio (mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia		**X**

NOME PRODOTTO

CACIOTTONE

ternifolia) e prodotti derivati		
Sedano e prodotti a base di sedano		**X**
Senape e prodotti a base di senape		**X**
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		**X**
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg come SO_2		**X**
Lupini e prodotti a base di lupini		**X**
Molluschi e prodotti a base di molluschi		**X**

OGM

Il prodotto non contiene e non è stato ottenuto da organismi geneticamente modificati; il prodotto è conforme alle norme vigenti in materia di alimenti modificati geneticamente Reg. CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003.

Origine materie prime

Le materie prime hanno origine in Comunità Europea.

Le informazioni contenute nella presente scheda tecnica sono basate sul nostro lavoro di ricerca e sviluppo e sono frutto delle nostre migliori conoscenze.
Non essendo sotto nostro controllo le condizioni operative applicate dal cliente, non siamo responsabili di formulazioni, condizioni di rischio ed obblighi derivanti dall'uso del nostro prodotto.
L'utilizzatore è responsabile nell'osservare le norme legali che regolano l'uso del prodotto; le dichiarazioni qui contenute non devono essere considerate come garanzia di alcun tipo.

BMB SRL
Via Muzza Spadetta, 43
40053 VALSAMOGGIA
P. IVA 03629581202

UFFICIO QUALITÀ