

**NOME PRODOTTO****PR 10****Descrizione del prodotto**

Coltura di ceppi selezionati contenenti *Penicillium roqueforti* 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 Erborinati

**NOME PRODOTTO**

**PR 10**

**Rotazioni disponibili**

Le rotazioni consigliate sono PR 10 (rotazione in produzione)

**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                      Per formaggi tipo Erborinato    2U/1000-1500 litri di latte

Per formaggi tipo Roqueforti    2U/1000 litri di latte

## NOME PRODOTTO

# PR 10

### Specifiche Tecniche

#### Specifiche microbiologiche:

<i>Enterobatteri</i>	<10 ufc/g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	<10 ufc/g
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	<10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g
<i>Salmonella spp</i>	assente in 25 g

#### Specifiche chimiche:

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

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

**NOME PRODOTTO**

**PR 10**

**Dichiarazione allergeni**

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

<b>Allergeni</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
<i>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)</i>		<b>X</b>
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>		<b>X</b>
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>		<b>X</b>
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>		<b>X</b>
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>		<b>X</b>
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>		<b>X</b>
<i>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</i>	<b>X</b>	
<i>Frutta a guscio (mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati</i>		<b>X</b>
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>		<b>X</b>
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>		<b>X</b>
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>		<b>X</b>
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni &gt; 10 mg/kg come SO<sub>2</sub></i>		<b>X</b>
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>		<b>X</b>
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>		<b>X</b>

**NOME PRODOTTO****PR 10****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.*