

Titolo della scheda: Gran Cacio di Morolo

Produttore e confezionatore:

Società Artigiana Scarchilli Srl C.da Madonna del Piano n. 12 03017 Morolo (FR)

e-mail address : info@scarchilli.it

Telefono e fax +39 0775.806019

Bollo CE: CE IT Y216W

<p>Dimensioni del prodotto: (Peso del prodotto)</p>	<p>Gran Cacio piccolo da 1,2 kg Gran Cacio da 3,5 kg Gran Cacio Riserva</p>	
		
<p>Gran Cacio piccolo 5 mesi di stagionatura Confezionamento in sottovuoto o cassetta di legno</p>	<p>Gran Cacio 10 mesi di stagionatura Gran Cacio Riserva 18 mesi di stagionatura Confezionamento in sottovuoto o in cassetta di legno</p>	
<p>Durabilità (modalità di espressione della data di scadenza)</p>	<p>Consumare entro:</p>	<p>GG/MM indicato in etichetta</p>
<p>Ingredienti:</p>	<p>Latte, sale, caglio</p>	
<p>Modalità di conservazione:</p>	<p>alla temperatura massima di +15°C</p>	
<p>Shelf Life:</p>	<p>Confezione integra: 90 giorni</p>	
<p>Claims in etichetta:</p>	<p>Prodotto artigianale realizzato con latte crudo inserito nella lista dei formaggi tradizionali Decreto del MIPAF del 25 luglio 2003</p>	
<p>Paese di origine:</p>	<p>Italia</p>	

Tecnologia di produzione

E' un formaggio a pasta filata ottenuto da latte intero di vacca. Il latte è riscaldato alla temperatura di coagulazione, aggiunto di innesto naturale e coagulato con caglio liquido di vitello. Alla fase di rottura segue una cottura dei granuli di cagliata ad una temperatura inferiore ai 45°C. Alla fase di cottura della cagliata segue la maturazione sotto siero fino al punto di filatura. La maturazione, sotto siero, termina in circa due-tre ore. La cagliata matura viene aggiunta di acqua calda e filata manualmente. Anche la formatura è manuale a mo di ciambella. Segue la fase di rassodamento e salatura in una soluzione statura di sale integrale. Dopo qualche giorno il prodotto è affumicato naturalmente

mediante la combustione di trucioli di faggio in una camera di affumicatura a bassa temperatura. Ultimata l'affumicatura il prodotto passa alla stagionatura.

La stagionatura varia da minimo 5 mesi per il Gran Cacio piccolo, ai 10 mesi per il Gran Cacio fino ad arrivare ai 18 mesi per il Gran Cacio Riserva. Durante la fase di stagionatura il prodotto è sottoposto periodicamente a trattamenti superficiali con olio extravergine di oliva.

Standard Microbiologici:

MICROORGANISM RICERCATI	TARGET
	Livello target del microrganismo
E. Coli	<1.000 UFC/g
S. Coagulasi pos.	<100 UFC/g
Salmonella spp/25g	Assente
Listeria monocytog/25g	Assente

Conservazione/Stoccaggio:

Durabilità:

Shelf Life totale dalla produzione:	90 giorni
--	-----------

Lista degli ingredienti: Lista degli ingredienti in ordine decrescente

Nome dell'ingrediente	Fornitori	QUID%	Paese di origine
Latte di vacca	Latte proveniente da allevamenti situati nella provincia di Frosinone e Latina	98,0	Italia
Sale	Confidenziale	2	Italia
Caglio	Confidenziale	Tracce	Italia
Innesto naturale	Proviene dalla lavorazione del giorno precedente	Tracce	

Etichettatura nutrizionale.

ETICHETTURA NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1852 KJ / 446 Kcal
Grassi	g 33,5
<i>di cui saturi</i>	g 25
Carboidrati	g 0
<i>di cui zuccheri</i>	g 0
Proteine	g 35,5
Sale	g 2

FLOW CHART

N. Fase	Operazione
1	Ricevimento latte
2	Raffreddamento latte
3	Stoccaggio latte
4	Trasferimento nelle tine di coagulazione
5	Riempimento tina
6	Aggiunta innesto naturale
7	Aggiunta caglio
8	Coagulazione
9	Prima rottura
10	Cottura
11	Maturazione
12	Taglio della cagliata
13	Filatura
14	Formatura
15	Salatura
16	Affumicatura naturale
17	Stagionatura
18	Stoccaggio e vendita

Allergeni

Allergene	Presente	Commento
Grano e derivati	No	
Riso e derivati	No	
Orzo e derivati	No	
Avena e derivati	No	
Mais e derivati	No	
Soia e derivati	No	
Arachidi e derivati	No	
Nocciole e derivati	No	
Noce di cocco	No	
Pinoli/Pine Kernals	No	
Semi e Oli di semi	No	
Sesamo e derivati	No	
Lievito	No	
Additivi	No	
Conservanti	No	
Colori naturali	No	
Colori artificiali	No	

Glutammato monosodico	No	
Idrolizzati di proteine vegetali	No	
Prodotti animali: derivati del latte	SI	Latte di vacca
Prodotti animali: molluschi	No	
Prodotti animali: altri pesci	No	
Prodotti animali: manzo-vitello	No	
Prodotti animali: maiale	No	
Prodotti animali: agnello	No	
Prodotti animali: pollo	No	
Prodotti animali: altro	No	
Adatto per vegetariani	SI	
Adatto per vegani	No	
Adatto per celiaci	SI	
Contiene latte	SI	
Contiene uova	No	