



Titolo della scheda: Ciambella 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

Dimensioni del prodotto: (Peso del prodotto)	Ciambella mignon da Kg. 0,450 Ciambella piccola da Kg. 1 Ciambella grande da Kg. 3	
		
Ciambella mignon Confezionamento in sottovuoto	Ciambella da 1 e da 3 kg Confezionamento in cassetta di legno	
Durabilità (modalità di espressione della data di scadenza)	Consumare entro:	GG/MM indicato in etichetta
Ingredienti:	Latte, sale, caglio	
Modalità di conservazione:	alla temperatura massima di +15°C	
Shelf Life:	Confezione integra: 90 giorni	
Claims in etichetta:	Prodotto artigianale realizzato con latte crudo inserito nella lista dei formaggi tradizionali Decreto del MIPAF del 25 luglio 2003	
Paese di origine:	Italia	

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: 20 gg per la ciambella mignon e 30 gg per la ciambella da 1 kg e 3 kg.

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	99,0	Italia
Sale	Confidenziale	1	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	1444 KJ / 348 Kcal
Grassi	g 26,7
<i>di cui saturi</i>	g 20
Carboidrati	g 0,2
<i>di cui zuccheri</i>	g 0,2
Proteine	g 26,6
Sale	g 1

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	