


**Titolo della scheda: Ciambella Steccata 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

<b>Dimensioni del prodotto: (Peso del prodotto)</b>	<b>Ciambella Steccata piccola da Kg. 2kg Ciambella Steccata grande da Kg. 4kg</b>	
		
<b>Durabilità (modalità di espressione della data di scadenza)</b>	<b>Consumare entro:</b>	GG/MM indicato in etichetta
<b>Ingredienti:</b>	<b>Latte, sale, caglio</b>	
<b>Modalità di conservazione:</b>	<b>alla temperatura massima di +15°C</b>	
<b>Shelf Life:</b>	<b>Confezione integra: 90 giorni</b>	
<b>Confezionamento</b>	<b>Sottovuoto</b>	
<b>Paese di origine:</b>	<b>Italia</b>	

**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 di 20 gg minimo.

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:**

<b>Shelf Life totale dalla produzione:</b>	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	

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