



La Giunchiglia



*Formaggio Pecorino*

*Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti.*



*Da vendersi a peso  
Conservare al fresco*



Caseificio  
120 - 120  
in carica



PRODOTTO DAL CASEIFICIO LA GIUNGHIGLIA S.R.L. VIA DELL'INDUSTRIA 18 - LOCALITÀ CASINELLA 61020 TIVOLETTO (PU) TEL. E FAX 0722/264434



## FORMAGGIO PECORINO

### CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici selezionati. Trattato in superficie con conservanti E 235, E203 ed eventuale colorante E172.	
<b>Struttura</b>	Pasta dura; Aw>0,92 (se fresco); pH 4,9 - 5,3	
<b>Criteri del Processo</b>	Pastorizzazione del latte a 72°C e raffreddamento a 32-38°C, aggiunta di fermenti lattici sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, formatura, stufatura, salatura in salamoia, asciugatura e stagionatura in celle a temperatura 5 - 8°C per un periodo variabile da 15 ad oltre 60 giorni.	
<b>Criteri microbiologici ufficiali</b>	Listeria m.assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g.; Staf. Aureus<100 ufc/g.; E.coli<100 ufc/g.	
<b>Criteri chimici ufficiali</b>	Ricerca della fosfatasi alcalina negativa	

### MODALITÀ DI IMBALLAGGIO

Fase	Materiali e Dimensioni	Realizzazione Imballo
<b>Intermedia</b>	Stampi in plastica Atte a contenere da 1,3 a 1,6 Kg.	Riempimento semiautomatico
<b>Finale</b>	1. Etichettatura ed imballo in scatole di cartone Atte a contenere 4/8 forme 2. Etichettatura ed imballo in casse di plastica Atte a contenere 11 forme	Riempimento manuale

### SHELF LIFE

Temperatura< 18°C      Umidità< 90%      Durata 6 mesi

### ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche, e dal capitolo IV, allegato C del D.P.R. 54 del 1997. Le etichette riportano: la denominazione di vendita (Formaggio Pecorino, Formaggio Pecorino del Pastore, Formaggio Pecorino Colline Marchigiane, Formaggio Pecorino Montagne dei Fiori), l'elenco degli ingredienti con indicazione del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione (per il prodotto a breve stagionatura e solo a fini tecnologici), la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione, il termine minimo di conservazione espresso in giorno/mese/anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

### CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile il trasporto a temperature inferiori a 18 °C, per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possano provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti con conseguenti alterazioni organolettiche.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola da consumarsi previa asportazione della crosta.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 gr. di prodotto

Apporto energetico	416 kcal / 1722 kJ
Proteine	21,5 g
Grassi	36,5 g
Zuccheri	0,37 g

### PROFILO COMMERCIALE

Formaggio ottenuto con latte fresco pastorizzato di pecora, lavorato con metodi tradizionali e aggiunta di una miscela di fermenti lattici selezionati. Si tratta di un pecorino di pasta leggermente compatta, di sapore dolce, retrogusto leggermente salato e piccante.





La Giunchiglia



# Formaggio Misto

*Ingredienti:*  
L latte di mucca e pecora pastorizzato,  
sale, caglio e fermenti.

*Da vendersi a peso - Conservare al fresco*

  
Per alimenti  
Conservare:  
2-20° C  
in crosta



PRODOTTO DAL CASEIFICIO LA GIUNGHIGLIA SRL  
VIA DELL'INDUSTRIA 18 - LOCALITÀ CASIMELLA - 61020 TRIVERO (PS) TN - TEL. E FAX 0723/88484



## FORMAGGIO MISTO

### CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Ingredienti	Latte di pecora e mucca pastorizzati, sale, caglio e fermenti lattici selezionati. Trattato in superficie con conservanti E 235, E203 ed eventuale colorante E172.	
Struttura	Pasta dura; Aw>0,92 (se fresco); pH 4,8 - 5,1	
Criteri del Processo	Pastorizzazione del latte a 72°C e raffreddamento a 32-38°C, aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, formatura, stufatura, salatura in salamoia, asciugatura e stagionatura in celle a temperatura controllata per un periodo variabile da 15 ad oltre 60 giorni.	
Criteri microbiologici ufficiali	Listeria m.assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g.; Staf. Aureus<100 ufc/g.; E.coli<100 ufc/g.	
Criteri chimici ufficiali	Ricerca della fosfatasi alcalina negativa	

### MODALITÀ DI IMBALLAGGIO

Fase	Materiali e Dimensioni	Realizzazione Imballo
Intermedia	Stampi in plastica Riempimento semiautomatico Atte a formare circa 1,6 Kg.	
Finale	1. Etichettatura ed imballo in scatole di cartone Atte a contenere 4/8 forme 2. Etichettatura ed imballo in casse di plastica Atte a contenere 8 forme	Riempimento manuale

### SHELF LIFE

Temperatura = 5°C      Umidità < 90%      Durata 6 mesi

### ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche, e dal capitolo IV, allegato C del D.P.R. 54 del 1997. Le etichette riportano: la denominazione di vendita (Formaggio Misto, Formaggio Misto del Pastore, Formaggio Misto Colline Marchigiane, Formaggio Misto Montagne dei Fiori), l'elenco degli ingredienti con indicazione del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione (per il prodotto a breve stagionatura e solo a fini tecnologici), la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione, il termine minimo di conservazione espresso in giorno/mese/anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

### CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile il trasporto a temperature inferiori a 18 °C, per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possano provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti con conseguenti alterazioni organolettiche.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola da consumarsi previa asportazione della crosta.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 gr. di prodotto

Apporto energetico	365 kcal / 1513 kJ
Proteine	20,4 g
Grassi	31,0 g
Zuccheri	1,1 g

### PROFILO COMMERCIALE

Formaggio ottenuto con latte fresco di pecora e di mucca pastorizzati, lavorato con metodi tradizionali e aggiunta di fermenti lattici selezionati. Si tratta di un misto pecorino saporito, di pasta compatta.





La Giunchiglia



Ingredienti: Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti. - Da vendersi a peso - Conservare al riparo  
Dopo l'apertura, conservare in frigorifero  
Prodotto dal caseificio La Giunchiglia srl - Via dell'Industria 18 - Località Casinella 61020 Tavoleto (PU) Tel. e Fax 0722/829434 • 0555

11,000  
CEB

Conservanti:  
E225 - E226 - E172  
in crosta

Per alimenti

La Giunchiglia



# FORMAGGIO PECORINO NERO LA GIUNCHIGLIA

## CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici selezionati. Trattato in superficie con conservanti E 235, E203, Coloranti E172	
<b>Struttura</b>	Pasta dura	Aw>0,92; pH 4,9 - 5,3
<b>Criteri del Processo</b>	Pastorizzazione del latte a 72°C e raffreddamento a 32-38°C, aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, formatura, stufatura, salatura in salamoia, asciugatura e stagionatura in celle a temperatura controllata per almeno 2 mesi.	
<b>Criteri microbiologici ufficiali</b>	Listeria m.assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g.; Staf. Aureus<100 ufc/g.; E.coli<100 ufc/g.	
<b>Criteri chimici ufficiali</b>	Ricerca della fosfatasi alcalina negativa	

## MODALITÀ DI IMBALLAGGIO

Fase	Materiali e Dimensioni	Realizzazione Imballo
<b>Intermedia</b>	Stampi in plastica Atti a formare circa 2,5 - 3,0 Kg.	Riempimento semiautomatico
<b>Finale</b>	1. Etichettatura ed imballo in scatole di cartone Atte a contenere 4 forme 2. Etichettatura ed imballo in casse di plastica atte a contenere 6 forme	Riempimento manuale

## SHELF LIFE

Temperatura< 18°C      Umidità< 90%      Durata 6 mesi

## ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche, e dal capitolo IV, allegato C del D.P.R. 54 del 1997. Le etichette riportano: la denominazione di vendita (Formaggio Pecorino Nero La Giunchiglia), l'elenco degli ingredienti con indicazione del trattamento termico subito dal latte, la sede dello stabilimento di produzione, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

## CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile il trasporto a temperature inferiori a 18 °C, per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possano provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti con conseguenti alterazioni organolettiche.

## MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola da consumarsi previa asportazione della crosta.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 gr. di prodotto

Apporto energetico	482 kcal / 1995 kJ
Proteine	27,0 g
Grassi	41,5 g
Zuccheri	0,00 g

## PROFILO COMMERCIALE

Formaggio di pecora ottenuto con latte fresco pastorizzato di pecora, lavorato con metodi tradizionali con aggiunta di fermenti selezionati. Si tratta di un pecorino dolce con pasta compatta, di sapore dolce con leggere venature di sapore più pronunciato.





**CASCIOTTA D'URBINO D.O.P.****CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ**

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora e di mucca pastorizzati, sale, caglio e fermenti lattici vaccini selezionati. Trattato in superficie con conservanti E 202, E203, E235.	
<b>Struttura</b>	Pasta dura; Aw>0,92 (se fresco); pH 4,8 - 5,1	
<b>Criteri del Processo</b>	Pastorizzazione del latte a 72°C e raffreddamento a 35-40°C, aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura del coagulo ed eventuale cottura fino a 42°C della cagliata, scarico negli stampi, stufatura, salatura in salamoia, asciugatura e stagionatura in celle a temperatura controllata per circa 3 settimane	
<b>Criteri microbiologici ufficiali</b>	Listeria m. assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g.; Staf. Aureus < 100 ufc/g.; E.coli < 100 ufc/g.; Coliformi a 30°C < 10.000 ufc/g.	
<b>Criteri chimici ufficiali</b>	Ricerca della fosfatasi alcalina negativa	

**MODALITÀ DI IMBALLAGGIO**

Fase	Materiali e Dimensioni	Realizzazione Imballo
<b>Intermedia</b>	Stampi in plastica Atti a formare circa 0,9 - 1,2 Kg.	Riempimento semiautomatico
<b>Finale</b>	1. Etichettatura ed imballo in scatole di cartone Atte a contenere 4 forme 2. Etichettatura ed imballo in casse di plastica Atte a contenere 8 forme	Riempimento manuale

**SHELF LIFE**

Temperatura < 18°C      Umidità < 90%      Durata 6 mesi

**ETICHETTATURA**

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche, e dal capitolo IV, allegato C del D.P.R. 54 del 1997. Le etichette riportano: la denominazione di vendita (Casciotta d'Urbino), l'elenco degli ingredienti con indicazione del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione (a 12 °C), la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento, la data di scadenza espressa in giorno / mese / anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

**CONTROLLI PER LA DISTRIBUZIONE**

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile il trasporto a temperature inferiori a 18 °C, per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possano provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti che possono modificare le caratteristiche organolettiche.

**MODALITÀ DI UTILIZZO**

Formaggio da tavola da consumarsi previa asportazione della crosta.

**VALORI NUTRIZIONALI**

per 100 gr. di prodotto

<b>Apporto energetico</b>	374 kcal / 1547 kJ
<b>Proteine</b>	20,5 g
<b>Grassi</b>	32,1 g
<b>Zuccheri</b>	0,6 g

**PROFILO COMMERCIALE**

Classico formaggio ottenuto con latte fresco di pecora e di mucca pastorizzati, lavorato con metodi tradizionali che per le particolari caratteristiche di trasformazione legate all'antica tradizione marchigiana ha ottenuto il riconoscimento ministeriale della D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta).





## FORMAGGIO MISTO TARTUFINO

### CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora e di mucca pastorizzati, sale, caglio, fermenti lattici vaccini selezionati con aggiunta di tartufo ( <i>Tuber aestivum</i> vit) ed aromi. Trattato in superficie con conservanti E 235, E203, E281.	
<b>Struttura</b>	Pasta dura; Aw>0,92 (se fresco); pH 4,8 - 5,1	
<b>Criteri del Processo</b>	Pastorizzazione del latte a 72°C e raffreddamento a 32-38°C, aggiunta fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, aggiunta del tartufo, formatura, stufatura, salatura in salamoia, asciugatura e stagionatura in celle a temperatura controllata per un periodo di ca. 15 giorni.	
<b>Criteri microbiologici ufficiali</b>	Listeria m.assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g.; Staf. Aureus<100 ufc/g.; E.coli<100 ufc/g.	
<b>Criteri chimici ufficiali</b>	Ricerca della fosfatasi alcalina negativa	

### MODALITÀ DI IMBALLAGGIO

<b>Fase</b>	Materiali e Dimensioni	Realizzazione Imballo
<b>Intermedia</b>	Stampi in plastica	Riempimento semiautomatico
	Atti a contenere circa 0,4 - 1,5 Kg.	
<b>Finale</b>	Etichettatura, eventuale confezionamento in vuoto con film plastico, imballo in scatole di cartone.	Riempimento manuale
	Atte a contenere 4/6 forme	

### SHELF LIFE

Temperatura&lt; 18°C

Umidità&lt; 90%

Durata 6 mesi (3 mesi prodotto confezionato)

### ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche, e dal capitolo IV, allegato C del D.P.R. 54 del 1997. Le etichette riportano: la denominazione di vendita (Tartufino Formaggio Misto), l'elenco degli ingredienti con indicazione del trattamento termico subito dal latte, la sede dello stabilimento di produzione, il tempo minimo di conservazione (solo prodotti confezionati) espresso in giorno/mese/anno il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

### CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile il trasporto a temperature inferiori a 18 °C, per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possano provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti con conseguenti alterazioni organolettiche.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola da consumarsi previa asportazione della crosta.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 gr. di prodotto

Apporto energetico	377 kcal / 1580 kJ
Proteine	21,4 g
Grassi	32,0 g
Zuccheri	0,75 g

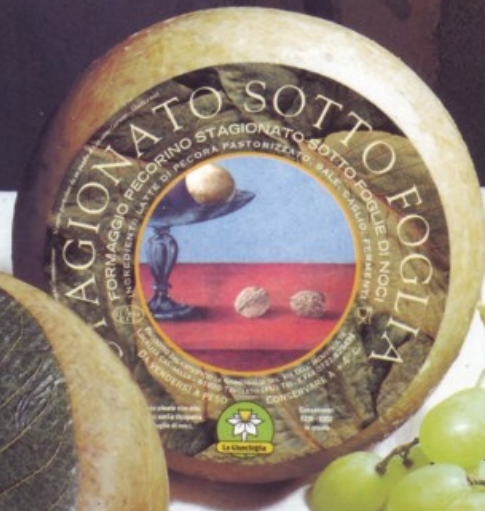
### PROFILO COMMERCIALE

Formaggio misto ottenuto con latte fresco di pecora e di mucca pastorizzati, con aggiunta di fermenti e tartufo che caratterizza il prodotto.





La Giunchiglia



# FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO SOTTO FOGLIE DI NOCE

## CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti. Trattato in superficie con olio e ricoperto di foglie di noci.
<b>Struttura</b>	Pasta semidura; Aw<0,92 (se fresco); pH 4,8 - 5,1
<b>Criteri del Processo</b>	Pastorizzazione del latte a 72-74°C e raffreddamento a 32-38°C, aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura del coagulo e scarico negli stampi, stufatura, salatura in salamoia, asciugatura. Rivestimento con foglie di noci, stagionatura in celle a temperatura 4-8°C per un periodo di 60-120 giorni.
<b>Criteri microbiologici ufficiali</b>	Listeria m. assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g.; Staf. Aureus < 100 ufc/g.; E.coli < 100 ufc/g.; Coliformi a 30°C < 10.000 ufc/g.
<b>Criteri chimici ufficiali</b>	Ricerca della fosfatasi alcalina negativa

## MODALITÀ DI IMBALLAGGIO

Fase	Materiali e Dimensioni	Realizzazione Imballo
<b>Intermedia</b>	Stampi in plastica Atti a formare circa 1,6 Kg.	Riempimento semiautomatico
<b>Finale</b>	1. Etichettatura ed imballo in scatole di cartone Atte a contenere 4/8 forme 2. Etichettatura ed imballo in casse di plastica Atte a contenere 8 forme	Riempimento manuale

## SHELF LIFE

Temperatura < 18°C      Umidità < 90%      Durata 12 mesi

## ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche, e dal capitolo IV, allegato C del D.P.R. 54 del 1997. Le etichette riportano: la denominazione di vendita (Formaggio Pecorino Stagionato sotto Foglie di Noce), l'elenco degli ingredienti con indicazione del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione (normalmente comprese tra 4 e 8°C solo a fini tecnologici), la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, la data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

## CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile il trasporto a temperature inferiori a 18 °C, per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possano provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti che possono modificare le caratteristiche organolettiche.

## MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola da consumarsi previa asportazione della crosta.

## VALORI NUTRIZIONALI

per 100 gr. di prodotto

Apporto energetico	456 kcal / 1889 kJ
Proteine	26,1 g
Grassi	39,0 g
Zuccheri	0,13 g

## PROFILO COMMERCIALE

Formaggio di pecora ottenuto con latte fresco di pecora, pastorizzato, lavorato con metodi tradizionali e con aggiunta di fermenti lattici selezionati. Si tratta di un pecorino saporito, dal gusto particolare conferito dalla stagionatura sotto foglie di noci.





## FORMAGGIO MISTO PIPERITO

### CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Ingredienti	Latte di pecora e di mucca pastorizzati, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, peperoncino rosso. Trattato in superficie con conservanti E 235, E203.	
Struttura	Pasta dura; Aw>0,92 (se fresco); pH 4,8 - 5,1	
Criteri del Processo	Pastorizzazione del latte a 72°C e raffreddamento a 32-40°C, aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, aggiunta di peperoncino, formatura, stufatura, salatura in salamoia, asciugatura e stagionatura in celle a temperatura controllata per un periodo variabile da 15 a 30 giorni.	
Criteri microbiologici ufficiali	Listeria m.assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g.; Staf. Aureus<100 ufc/g.; E.coli<100 ufc/g.	
Criteri chimici ufficiali	Ricerca della fosfatasi alcalina negativa	

### MODALITÀ DI IMBALLAGGIO

Fase	Materiali e Dimensioni	Realizzazione Imballo
Intermedia	Stampi in plastica	Riempimento semiautomatico
Finale	Atti a contenere circa 0,4 - 1,5 Kg.	
	1. Etichettatura ed imballo in scatole di cartone Atte a contenere 4/6 forme	Riempimento manuale

### SHELF LIFE

Temperatura < 18°C	Umidità < 90%	Durata 6 mesi (3 mesi prodotto confezionato)
--------------------	---------------	---

### ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche, e dal capitolo IV, allegato C del D.P.R. 54 del 1997. Le etichette riportano: la denominazione di vendita (Formaggio Misto Piperito), l'elenco degli ingredienti con indicazione del trattamento termico subito dal latte, la sede dello stabilimento di produzione, il tempo minimo di conservazione (solo prodotti confezionati) espresso in giorno/mese/anno il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

### CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile il trasporto a temperature inferiori a 18 °C, per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possano provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti con conseguenti alterazioni organolettiche.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola da consumarsi previa asportazione della crosta.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 gr. di prodotto

Apporto energetico	406 kcal / 1682 kJ
Proteine	22,0 g
Grassi	35,0 g
Zuccheri	0,74 g

### PROFILO COMMERCIALE

Formaggio misto ottenuto con latte fresco di pecora e di mucca pastorizzati, con aggiunta di fermenti e peperoncino che caratterizza il prodotto.





**Misto della Nonna**

Il latte di pecora e stalla è pastorizzato e sterilizzato. È arricchito con aromi naturali di erbe e spezie. È prodotto in un'azienda a conduzione familiare.

Il nome della cascina è La Giunchiglia ed è iscritta al Registro delle Denominazioni di Origine Protette (D.O.P.)

Via Dell'Industria, 18 - Località Casinella - 61020 Favoleto (PU) - Tel. e Fax 0722/839414

bianchi.comunicazione

## FORMAGGIO MISTO DELLA NONNA

### CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Ingredienti	Latte di mucca e di pecora pastorizzati, sale, caglio e fermenti lattici vaccini selezionati.	
Struttura	Pasta molle; Aw>0,92 (se fresco); pH 4,8 - 5,1	
Criteri del Processo	Pastorizzazione del latte a 72-74°C e raffreddamento a 32-38°C, aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura del coagulo, scarico negli stampi, stufatura, salatura in salamoia, asciugatura e stagionatura in celle a temperatura 4-8°C per un periodo variabile da 20 a 120 giorni.	
Criteri microbiologici ufficiali	Listeria m.assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g.; Staf. Aureus<100 ufc/g.; E.coli<100 ufc/g.; Coliformi a 30°C<10.000 ufc/g.	
Criteri chimici ufficiali	Ricerca della fosfatasi alcalina negativa	

### MODALITÀ DI IMBALLAGGIO

Fase	Materiali e Dimensioni	Realizzazione Imballo
Intermedia	Stampi in plastica Atti a formare circa 1,6 - 1,8 Kg.	Riempimento semiautomatico
Finale	1. Etichettatura ed imballo in scatole di cartone Atte a contenere 6/9 forme 2. Etichettatura ed imballo in casse di plastica Atte a contenere 18 forme	Riempimento manuale

### SHELF LIFE

Temperatura =5°C      Umidità< 90%      Durata 6 mesi

### ETICHETTATURA

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche, e dal capitolo IV, allegato C del D.P.R. 54 del 1997. Le etichette riportano: la denominazione di vendita (Formaggio Misto della Nonna), l'elenco degli ingredienti con indicazione del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione (normalmente comprese tra 4 e 8°C solo a fini tecnologici), la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, la data di scadenza espressa giorno/mese/anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

### CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE

Il prodotto non ha particolari problemi di conservabilità sotto il profilo batteriologico, è comunque consigliabile il trasporto a temperature inferiori a 18 °C, per evitare eccessivi ammorbidimenti della pasta che possano provocare deformazioni strutturali oppure trasudamenti con conseguenti alterazioni organolettiche.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola da consumarsi previa asportazione della crosta.

### VALORI NUTRIZIONALI

per 100 gr. di prodotto

Apporto energetico	268 kcal / 1115 kJ
Proteine	19,3 g
Grassi	20,6 g
Zuccheri	1,41 g

### PROFILO COMMERCIALE

Formaggio ottenuto da latte vaccino ed ovino pastorizzati, lavorato con metodi tradizionali e aggiunta di fermenti lattici selezionati. Si tratta di un formaggio misto dolce di pasta tenera e leggermente burrosa, da consumare fresco.





**RICOTTA MISTA****CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ**

Ingredienti	Siero di latte di mucca con aggiunta di latte di pecora e sale.	
Struttura	Molle	Aw>0,92; pH 6,3 - 6,5
Criteri del Processo	Riscaldamento del siero di lavorazione a 65-70°C, aggiunta del latte pastorizzato e riscaldamento della miscela fino alla temperatura di coagulazione delle proteine, affioramento del prodotto con impiego di coadiuvanti a base di sali di magnesio, trasferimento in fucelle di plastica, raffreddamento e mantenimento a T ≤4°C fino alla vendita.	
Criteri microbiologici ufficiali	Listeria m.assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g.; Staf. Aureus<100 ufc/g.; E.coli<100 ufc/g.; Coliformi a 30°C<10.000 ufc/g.	
Criteri chimici ufficiali	Ricerca della fosfatasi alcalina negativa	

**MODALITÀ DI IMBALLAGGIO**

Fase	Materiali e Dimensioni	Realizzazione Imballo
Intermedia	Stampi in plastica Atti a contenere 1,3 - 1,5 Kg.	Riempimento semiautomatico
Finale	1. Vaschette a chiusura termosaldada, imballo in scatole di cartone. Atte a contenere 4 ricotte. 2. Incarto con carta pergamena, imballo in casse di polistirolo Atte a contenere 6 ricotte.	Riempimento manuale

**SHELF LIFE**

Temperatura ≤ 4°C Umidità 100%

Durata 10 giorni

**ETICHETTATURA**

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109 del 1992 e successive modifiche, e dal capitolo IV, allegato C del D.P.R. 54 del 1997. Le etichette riportano: la denominazione di vendita (Ricotta Mista), l'elenco degli ingredienti con indicazione del trattamento termico subito dal latte, le modalità di conservazione (comprese tra 0 e 4°C), la ragione sociale dell'azienda che ne cura la commercializzazione, la sede dello stabilimento di produzione e confezionamento, la data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, il bollo sanitario e l'indicazione del lotto di produzione.

**CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE**

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0 e 4°C, tuttavia durante il tempo della distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino ad un valore max. di 9°C.

**MODALITÀ DI UTILIZZO**

Prodotto lattiero caseario da tavola, da consumarsi fresco senza particolari indicazioni.

**VALORI NUTRIZIONALI**

per 100 g di prodotto

Apporto energetico	150 Kj / 621 Kcal
Proteine	8,0 g
Grassi	11,5 g
Zuccheri	3,5 g

**PROFILO COMMERCIALE**

Prodotto caseario a basso contenuto energetico ottenuto dalla lavorazione tradizionale del siero residuo dalla lavorazione del formaggio. Si tratta di un prodotto leggero di sapore dolce da consumare fresco.

