

SCHEDA TECNICA LATTE AQ	
Tipologia Prodotto	Latte fresco AQ
Trattamento termico	Latte fresco intero pastorizzato di alta qualità
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Lazio
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Shelf life	7 (6+1) giorni
Temperatura di conservazione	0/+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Il latte fresco intero di Alta Qualità è prodotto in allevamenti locali, ai sensi del Decreto Ministeriale 9 maggio 1991, n°185, opportunamente selezionati e sottoposti a continui controlli sanitari. Il delicato processo di pastorizzazione preserva il gusto e le preziose proprietà nutrizionali. È un prodotto altamente selezionato, le cui caratteristiche soddisfano anche i consumatori più esigenti. Il latte di alta qualità proveniente da allevamenti locali è confezionato entro 48 ore dalla mungitura.
Caratteristiche microbiologiche	Nei limiti di legge
Allergeni presenti ai sensi del Reg (UE) 1169/2011	Latte
Modalità di approvvigionamento del prodotto	Vedasi capitolo 4. del presente allegato 5 “Sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento”

SCHEDA TECNICA LATTE BIO	
Tipologia Prodotto	Latte Biologico
Trattamento termico	Latte fresco intero pastorizzato biologico
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Lazio
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Shelf life	7 (6+1) giorni
Temperatura di conservazione	0/+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Il latte fresco intero biologico della Fattoria Latte Sano proviene solo da allevamenti della regione Lazio e certificati biologico. Colore bianco, odore delicato e caratteristico, sapore moderatamente dolce
Caratteristiche microbiologiche	Nei limiti di legge
Allergeni presenti ai sensi del Reg (UE) 1169/2011	Latte
Modalità di approvvigionamento del prodotto	Vedasi capitolo 4. del presente allegato 5 “Sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento”

SCHEDA TECNICA LATTE ESL	
Tipologia Prodotto	Latte ESL
Trattamento termico	Latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Lazio
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Shelf life	20 giorni
Temperatura di conservazione	0/+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Questa nuova tipologia di latte Alto Pastorizzato a lunga durata si conserva più giorni nel frigorifero grazie al perfezionamento di una tecnologia sicura e naturale: la pastorizzazione a temperatura elevata. Questo tipo di pastorizzazione preserva in modo ottimale le caratteristiche nutrizionali del latte e garantisce più a lungo tutto il gusto del latte ed in più proviene da latte crudo di Alta Qualità e da allevamenti selezionati della regione Lazio.
Caratteristiche microbiologiche	Nei limiti di legge
Allergeni presenti ai sensi del Reg (UE) 1169/2011	Latte
Modalità di approvvigionamento del prodotto	Vedasi capitolo 4. del presente allegato 5 "Sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento"

SCHEDA TECNICA LATTE DELATTOSATO	
Tipologia Prodotto	Latte delattosato
Origine materia prima	Nazionale
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Shelf life	20gg
Temperatura di conservazione	0/+4°C
Caratteristiche microbiologiche	Nei limiti di legge
Modalità di approvvigionamento del prodotto	Vedasi capitolo 4. del presente allegato 5 "Sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento"

SCHEDA TECNICA YOGURT	
Tipologia Prodotto	Yogurt naturale
Trattamento termico	Yogurt da latte fresco pastorizzato
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Nazionale
Ingredienti	Latte intero e fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>).
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	48 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	consistenza vellutata e un tipico colore bianco
Caratteristiche microbiologiche	Nei limiti di legge
Allergeni presenti ai sensi del Reg (UE) 1169/2011	Latte
Modalità di approvvigionamento del prodotto	Vedasi capitolo 4. del presente allegato 5 “Sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento”

SCHEDA TECNICA YOGURT BIO	
Tipologia Prodotto	Yogurt da latte biologico
Trattamento termico	Yogurt bianco da latte fresco pastorizzato
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Nazionale
Ingredienti	Latte intero*, fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>). *biologico
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	43 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Colore Bianco lucido, sapore gradevole, leggermente acidulo con la nota aromatica caratteristica dello yogurt naturale, consistenza cremoso al cucchiaino, assenza di separazione di siero
Caratteristiche microbiologiche	Nei limiti di legge
Allergeni presenti ai sensi del Reg (UE) 1169/2011	Latte
Modalità di approvvigionamento del prodotto	Vedasi capitolo 4. del presente allegato 5 “Sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento”

SCHEDA TECNICA YOGURT DELATTOSATO	
Tipologia Prodotto	Yogurt delattosato
Origine materia prima	Nazionale
Ingredienti	Latte scremato senza lattosio, fermenti lattici vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i>).
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	40 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche microbiologiche	Nei limiti di legge
Modalità di approvvigionamento del prodotto	Vedasi capitolo 4. del presente allegato 5 "Sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento"

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO GRANA PADANO DOP	
Tipologia Prodotto	Formaggio a denominazione di origine DOP
Consistenza della pasta	Formaggio a pasta dura
Certificazione	Grana Padano DOP
Stagionatura	12 mesi
Origine materia prima	Nazionale
Porzione unitaria	28-30 gr
Confezionamento	Pluriporzione >4
Shelf life	120 gg
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Cubettato, pasta finemente granulosa, di colore bianco o paglierino, occhiatura se presente appena visibile. Sapore dolce delicato nel prodotto a media stagionatura, saporito in quella a lunga
Caratteristiche microbiologiche	Nei limiti di legge
Modalità di approvvigionamento del prodotto	Vedasi capitolo 4. del presente allegato 5 "Sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento"
Parametri tecnici di riferimento nel controllo del giusto grado stagionatura dei prodotti e strumentazione utilizzata	Aw tra 0,87 e 0,94 Umidità 25-35%

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO CACIOTTA PAT	
Tipologia Prodotto	Caciotta PAT
Consistenza della pasta	Formaggio a pasta semidura
Certificazione	CACIOTTA PAT “Prodotto Agroalimentare Tradizionale” DEL LAZIO
Origine materia prima	Lazio
Confezionamento	Da porzionare durante il latte day
Shelf life	60 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Formaggio grasso, fresco, di breve e media stagionatura. Forma cilindrica a facce piane, con scalzo convesso, alto 6-7 cm. Formaggio documentato presso gli archivi della Centrale del Latte di Rieti, la tecnica produttiva è stata però tramandata solo verbalmente. È ancora oggi uno dei principali prodotti del mercato caseario regionale. Ha origine dal latte raccolto localmente.
Caratteristiche microbiologiche	Nei limiti di legge
Modalità di approvvigionamento del prodotto	Vedasi capitolo 4. del presente allegato 5 “Sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento”

SCHEDA TECNICA SUCCO 100%	
Denominazione prodotto	Succo 100%
Descrizione prodotto	Dissetante, sano, freschissimo e goloso, pronto da bere
Ingredienti	100% succo (senza zuccheri aggiunti, senza conservanti)
Tipo di contenitore	Bag da 1 o 2 litri
Confezione	Pluriporzione da distribuire 150 – 200 ml a bambino
Shelf-life	18 mesi dal confezionamento
Requisiti qualitativi	Corpi e/o materiali estranei: Assenti