

“Latte nelle Scuole” A.S. 2023/2024
Beneficiario dell'ambito territoriale 9 Sicilia **PROGETTO NATURA soc. coop. agr.**
Allegato Schede Tecniche

SCHEDA TECNICA LATTE ESL

Tipologia Prodotto	Latte ESL
Trattamento termico	Latte pastorizzato a temperatura elevata e ESL
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Sicilia
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Shelf life	22 giorni
Temperatura di conservazione	0/+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	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 DELATTOSATO

Tipologia Prodotto	Latte delattosato
Origine materia prima	Nazionale
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Shelf life	22 giorni
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”

“Latte nelle Scuole” A.S. 2023/2024
Beneficiario dell'ambito territoriale 9 Sicilia **PROGETTO NATURA soc. coop. agr.**
Allegato Schede Tecniche

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 (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus).
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	40 giorni oltre la data di confezionamento
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 da latte fresco pastorizzato
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Nazionale
Ingredienti	Latte intero*, fermenti lattici vivi (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus). *biologico
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	43 giorni oltre la data di confezionamento
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”

SCHEMA TECNICA YOGURT DELATTOSATO

Tipologia Prodotto	Yogurt delattosato
Origine materia prima	Nazionale
Ingredienti	Latte scremato senza lattosio, fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus).
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	40 giorni oltre la data di confezionamento
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”

SCHEMA TECNICA FORMAGGIO RAGUSANO DOP

Tipologia Prodotto	Formaggio a denominazione di origine DOP
Consistenza della pasta	Formaggio a pasta dura
Certificazione	Ragusano DOP
Stagionatura	Da 180 a 365 giorni
Origine materia prima	Sicilia
Ingredienti	Latte vaccino crudo, sale, caglio
Confezionamento	Fette da 120 g circa (4 porzioni)
Shelf life	150 giorni
Temperatura di conservazione	≤ 20/25°C, lontano da fonti dirette di luce e calore
Caratteristiche tipiche del prodotto	<p>La forma del Ragusano Dop è parallelepipedica e di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone, e si presenta a sezione quadrata con angoli smussati leggermente deformati dalla corda che la tiene sospesa durante la stagionatura, e riporta il marchio aziendale del caseificatore, le stampigliature della denominazione (impressa dalle fascere), la numerazione (riportata sulla caseina applicata) per la rintracciabilità, ed il marchio a fuoco di certificazione della qualità.</p> <p>La crosta è liscia, sottile, compatta di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura; la pasta è bianca, tendente al giallo paglierino, compatta. Di sapore alquanto gradevole, il Ragusano dop è un formaggio dolce e poco piccante nei primi mesi di stagionatura e diventa piacevolmente piccante a stagionatura avanzata.</p>
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	$A_w < 0 = 0.84$

“Latte nelle Scuole” A.S. 2023/2024
Beneficiario dell'ambito territoriale 9 Sicilia **PROGETTO NATURA soc. coop. agr.**
Allegato Schede Tecniche

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO MOZZARELLA QS

Tipologia Prodotto	Mozzarella Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana
Consistenza della pasta	Formaggio a pasta molle e filata
Certificazione	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana
Origine materia prima	Sicilia
Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Porzione unitaria	50-70g
Confezionamento	Da porzionare durante il latte day
Shelf life	12 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	La superficie esterna è formata da una pelle morbida, elastica, di colore bianco. La pasta è morbida, elastica, umida.
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	Contenuto di acqua non inferiore al 45%

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