

# Raclette

-Cod. FFRA130-

Origine: **Francia** Regione: - **Savoia**

## 1- Descrizione generale del prodotto

E' un formaggio le cui origini risalgono a molti secoli fa; il termine 'raclette' deriva da racler, che significa raschiare. E' un formaggio grasso e profumato che viene servito caldo utilizzando l'apposito apparecchio. Quando la pasta comincia a colare si toglie con una lama di coltello e si fa scivolare, generalmente su un letto di patate. E' un piatto molto saporito

## 2- Ingredienti

Latte vaccino crudo, sale e caglio

## 3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Tipologia di formaggio: pasta semidura ad alte proprietà fondenti
- Caratteristiche della pasta: rare occhiature
- Sapore: dolce e delicato.
- Peso: ca. 6,0 kg forma rotonda con scalzo ca. 7 cm
- Crosta: naturale edibile

## 4- Caratteristiche chimiche

Umidità: 49,83 %  
pH medio 6,0 ± 0,2Sale: 1,2g/100 g di prodotto  
Sodio: 480 mg/100g

Calcio: 550 mg/100g

## 5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,  
Stafylococcus : <100 u.f.c./gListeria monocytogenes: assente in 25 g  
Escherichia coli: <10 u.f.c./g

Coliformi totali: &lt;1000 u.f.c./g

## 6- OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di prodotti geneticamente modificati

## 7- Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico: 357 Kcal 1481 Kj  
Proteine: 23,0%Glucidi: 1,0%  
Materia grassa s.s : 48,0%

<b>Lista degli allergeni</b>	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	<b>si</b>	<b>si</b>
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare cross contamination.

### 9- Modalità di consegna e di Conservazione

**Trasporto:** tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata: +2 ÷ 6°C

**Vendita:** forma intera o porzionato in ½ di forma.

**Modalità e temperatura di conservazione:** conservare in frigo a T° da +2°C a +6°C

**Shelf-life:** 30 giorni dal confezionamento.

**Emissione:** responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione :** Direzione

