

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO	Doc.: sctpr
		ED: 01 REV: 05
		PAG:2/3
	Approvata da DVC	Data revisione 25.09.12

SCTPR 206002

PRODOTTO: FORMAGGIO CASCIOTTA D'URBINO D.O.P.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE (decreto M.L.R.A.A.F. 04.08.1995)	DESCRIZIONE
	<p>Art. 1- La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Casciotta d'Urbino" comprende l'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino.</p> <p>Art. 2 – Il formaggio "Casciotta d'Urbino", a pasta semicotta, è prodotto con latte di pecora intero in misura variabile fra il 70 e l'80% e con latte di vacca intero per il restante 20-30% derivato da due mungiture giornaliere, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di cui all'Art. 1, ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di realizzazione e in quanto rispondente al seguente standard produttivo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) il latte di pecora e di vacca viene coagulato alla temperatura di circa 35 °C circa con caglio liquido e/o in polvere. Il formaggio deve essere sottoposto, in stampi idonei, ad una pressatura manuale con tecnica caratteristica; b) la salatura deve essere effettuata a secco ovvero alternando la salamoia alla salatura a secco. Il formaggio deve essere maturato per un periodo variabile da 20 a 30 giorni, in ambiente a temperatura compresa fra i 10 e i 14 °C e con umidità di 80-90% in relazione alle dimensioni della forma; c) forma: cilindrica a scalzo basso con facce arrotondate; d) dimensioni: il diametro è compreso fra i 12 e 16 cm con altezza dello scalzo da 5 a 7 cm.; e) peso variabile da 800 g. a 1200 g. in relazione alle dimensioni della forma; f) aspetto esterno: crosta sottile, di spessore pari a circa 1 mm, di colore paglierino ad avvenuta maturazione; g) pasta: la struttura si presenta di consistenza molle e friabile con lieve occhieggiatura; al taglio il colore risulta bianco-paglierino; h) sapore: dolce, caratteristico delle particolari procedure di produzione; i) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45%. <p>Il prodotto è utilizzato come formaggio da tavola.</p> <p>Art. 3 – Il formaggio a denominazione di origine "Casciotta d'Urbino" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A che costituisce parte integrante al presente decreto, a garanzia delle rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.</p> <p>Art. 4 – Il Decreto del Presidente della Repubblica 30 Marzo 1982, concernente il formaggio a denominazione di origine "Casciotta d'Urbino" è sostituito dal presente decreto per quanto riguarda il disciplinare di produzione del formaggio medesimo. Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.</p> <p>Roma, 04.08.1995 Il ministro: Lucchetti</p>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO	Doc.: sctpr
		ED: 01 REV: 05
		PAG:3/3
	Approvata da DVC	Data revisione 25.09.12

SCTPR

PRODOTTO: FORMAGGIO CASCIOTTA D'URBINO D.O.P.

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		METODO ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
Chimico-fisiche:					
Umidità	Quantità	% p/p	44	± 1	elettrochimico
Grassi	Quantità	g/100 g	28	± 1	trasmittanza
Proteine	Quantità	g/100 g	20	± 1	Trasmittanza
Microbiologiche:					
Coliformi totali	Tenore	U.F.C./g	200	Max.	Conta su piastra
E. Coli	Tenore	U.F.C./g	50	Max.	Conta su piastra
Stafilococchi coagulasi P.	Tenore	U.F.C./g	10	Max.	Conta su piastra
Salmonelle spp.	Tenore	U.F.C./ 25 g	Assenti		Conta su piastra
Listeria M.	Tenore	U.F.C./ 25 g	Assenti		Conta su piastra
Muffe	Tenore	U.F.C./g	<10		Conta su piastra
Lieviti	Tenore	U.F.C./g	<10		Conta su piastra
Nutrizionali:					
Val. energetico	Cont. Calorico	Kcal/100 g Kj/100 g	350 1460	-	-
Proteine	Quantità	g/100 g	20	-	-
Carboidrati	Quantità	g/100 g	0,6	-	-
Grassi	Quantità	g/100 g	28	-	-
Calcio	Quantità	mg/100 g	880	-	-
Fosforo	Quantità	mg/100 g	500	-	-
Organolettiche:					
Crosta	Colore	Sottile di colore bianco-paglierino			Sensoriale
Pasta	Colore	bianco paglierino			Sensoriale
	Struttura	molle e friabile con lieve occhieggiatura caratteristica			
Sapore	Sapore	Dolce caratteristico delle particolari procedure di produzione			Sensoriale
Allergeni:					
Latte					