

“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