



AZIENDA CASEARIA DEL LEVANTE S. R. L.
SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CACIORICOTTA MISTO AFFUMICATO



| | | | | | | | | | | | |
|--|--|--------|--|-------|------------------------------------|-------|-------------------------------|-------------|-----------------|---------|-------------------------|
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Formaggio a pasta semidura, formato in fucelle, affumicato al naturale con legno di ulivo e confezionato sotto vuoto. | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTI | Ingredienti: latte di vacca, latte di pecora, latte di capra, siero di latte, sale, caglio. | | | | | | | | | | |
| ORIGINE DEL LATTE | Italia-Puglia | | | | | | | | | | |
| ALLERGENI | LATTE | | | | | | | | | | |
| MODALITA' E SHELF LIFE | Da consumare preferibilmente entro 180 giorni, da conservare a +4°C. | | | | | | | | | | |
| CONFEZIONAMENTO | Sottovuoto- Termoformato | | | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | <table border="1"><tr><td>COLORE</td><td>bianco latteo con sfumature color ocra all'esterno</td></tr><tr><td>ODORE</td><td>caratteristico senza note estranee</td></tr><tr><td>GUSTO</td><td>intenso, piacevolmente salato</td></tr><tr><td>CONSISTENZA</td><td>compatta e dura</td></tr><tr><td>ASPETTO</td><td>forma cilindrica piatta</td></tr></table> | COLORE | bianco latteo con sfumature color ocra all'esterno | ODORE | caratteristico senza note estranee | GUSTO | intenso, piacevolmente salato | CONSISTENZA | compatta e dura | ASPETTO | forma cilindrica piatta |
| COLORE | bianco latteo con sfumature color ocra all'esterno | | | | | | | | | | |
| ODORE | caratteristico senza note estranee | | | | | | | | | | |
| GUSTO | intenso, piacevolmente salato | | | | | | | | | | |
| CONSISTENZA | compatta e dura | | | | | | | | | | |
| ASPETTO | forma cilindrica piatta | | | | | | | | | | |
| CONTROLLI IGIENICO-SANITARI | Eseguiti in autocontrollo e rispondenti a normativa Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 All. III sezione IX, Reg. CE 178/2002 e s. m. i. - Laboratorio esterno accreditato SINAL - Servizio Sanitario Nazionale Regione Puglia – A. S. L. BR/1 Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario Area "B" | | | | | | | | | | |
| MATERIALE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI | Idonei Reg. CE 1935/2004 s. m. i. DM.21.03.1973 e s. m. i. Reg. CE 2023/2006 e Reg. (UE) 10/2011 | | | | | | | | | | |
| ETICHETTATURA CONFEZIONE | Ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011 Riporta: ingredienti, allergeni, paese d'origine, codice EAN 13, scadenza, lotto, peso netto, informazioni nutrizionali, modalità di conservazione. | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|-------------|-----------------|
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | PROVE ESEGUITE | Valore | Unità di misura |
| | Conta di Escherichia coli beta-glucuronidasi positivo | <10 | UFC/g |
| | Conta di Stafilococchi coagulasi-positivi | <10 | UFC/g |
| | Ricerca di Salmonella spp | Assente | ass.pres/25g |
| | Ricerca di Listeria monocytogenes | Assente | ass.pres/25g |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE | PROVE ESEGUITE | Valore | |
| | pH | 5,6 – 5,8 | |
| | Umidità | 50,5 % | |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO | | Valore | Unità di misura |
| | Valore energetico | 276 1146 | Kcal Kj |
| | Grassi | 22 | g |
| | (di cui saturi) | 10 | g |
| | Carboidrati | 2,9 | g |
| | (di cui zuccheri) | 2,9 | g |
| | Proteine | 17 | g |
| | Sodio | 1,6 | g |

Azienda Casearia del Levante S.r.l.
 Via Scuole Pie Amato 1/C 72013 Ceglie Messapica(BR)
 P.Iva Cod.fisc. 02227830748 Tel /Fax +39 0831 1985370
 Pec : aziendacasearia_srl@pec.it E-mail: amministrazione@caseificiogallone.com
 Sito web : www.caseificiogallone.com