



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

CACIORICOTTA SENZA LATTOSIO <0,01%



DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta semidura trattato con l'enzima lattasi per 24 ore, formato in fucelle e confezionato sotto vuoto.										
INGREDIENTI	Ingredienti: latte di vacca, sale, caglio, lattasi.										
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</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	ODORE	caratteristico senza note estranee	GUSTO	intenso, piacevolmente salato	CONSISTENZA	compatta e dura	ASPETTO	forma cilindrica piatta
COLORE	bianco latteo										
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.										

	PROVE ESEGUITE	Valore	Unità di misura
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	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
	PROVE ESEGUITE	Valore	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	pH	5,6 – 5,8	
	Umidità	50,5 %	
		Valore	Unità di misura
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	Valore energetico	300 1400	Kcal Kj
	Grassi	36,5	g
	(di cui saturi)	30,1	g
	Carboidrati	1,1	g
	(di cui zuccheri)	1	g
	Proteine	25,1	g
	Sodio	1,5	g
	Lattosio	<0,01%	

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