



AZIENDA CASEARIA DEL LEVANTE S. R. L.
SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

CACIORICOTTA MISTO AL NEGRAMARO



DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio a pasta semidura, formato in fucelle, affinato in vino Negramaro e confezionato sotto vuoto.										
INGREDIENTI	Ingredienti: latte di vacca, latte di pecora, latte di capra, siero di latte, sale, caglio, vino Negramaro.										
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>violaceo</td></tr><tr><td>ODORE</td><td>caratteristico senza note estranee</td></tr><tr><td>GUSTO</td><td>intenso, piacevolmente salato con retrogusto vinoso</td></tr><tr><td>CONSISTENZA</td><td>compatta e dura</td></tr><tr><td>ASPETTO</td><td>forma cilindrica piatta</td></tr></table>	COLORE	violaceo	ODORE	caratteristico senza note estranee	GUSTO	intenso, piacevolmente salato con retrogusto vinoso	CONSISTENZA	compatta e dura	ASPETTO	forma cilindrica piatta
COLORE	violaceo										
ODORE	caratteristico senza note estranee										
GUSTO	intenso, piacevolmente salato con retrogusto vinoso										
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