



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



CACIORICOTTA AFFUMICATO

DESCRIZIONE PRODOTTO	Il Cacioricotta affumicato è un formaggio a pasta semidura che nasce dal sapiente mix di ben tre tipologie di latte quali vaccino, ovino e caprino. Dopo coagulazione è formato in fuscelle, ed in seguito ad una breve stagionatura è sottoposto ad un processo di affumicatura al naturale con legno di faggio e poi al confezionamento sottovuoto.		
INGREDIENTI	Ingredienti: latte di vacca, latte di pecora, latte di capra, siero di latte , sale, caglio.		
ORIGINE DEL LATTE	Italia-Puglia	ALLERGENI	LATTE (incluso lattosio e proteine del latte)
PEZZATURA	240-370 grammi	TMC/SHELF LIFE	180 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE ODORE GUSTO CONSISTENZA ASPETTO	bianco latteo con sfumature color ocra all'esterno caratteristico affumicato senza note estranee intenso, piacevolmente salato compatta e dura forma cilindrica piatta	
CONTROLLI IGIENICO-SANITARI	Eseguiti in autocontrollo c/o laboratori accreditati e rispondenti a normativa Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04 All. III sezione IX e Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.		

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	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
Grassi (di cui saturi)	22	10	g g
Carboidrati (di cui zuccheri)	2,9	2,9	g g
Proteine	17		g
Sale	1,6		g