



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



**CACIORICOTTA AFFUMICATO**

<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Il <b>Cacioricotta affumicato</b> 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.		
<b>INGREDIENTI</b>	Ingredienti: <b>latte</b> di vacca, <b>latte</b> di pecora, <b>latte</b> di capra, siero di <b>latte</b> , sale, caglio.		
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Italia-Puglia	<b>ALLERGENI</b>	<b>LATTE</b> (incluso lattosio e proteine del latte)
<b>PEZZATURA</b>	240-370 grammi	<b>TMC/SHELF LIFE</b>	180 giorni
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C.		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	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	
<b>CONTROLLI IGIENICO-SANITARI</b>	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
		276	
	1146		Kj
Grassi	22		g
(di cui saturi)	10		g
Carboidrati	2,9		g
(di cui zuccheri)	2,9		g
Proteine	17		g
Sale	1,6		g