



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



CACIORICOTTA VACCINO

| | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|
| DESCRIZIONE PRODOTTO | Il Cacioricotta vaccino è un formaggio a pasta semidura, ottenuto a partire da latte di vacca. Dopo coagulazione è formato in fucelle e a seguito di un breve periodo di stagionatura è poi confezionato sottovuoto. | | |
| INGREDIENTI | Ingredienti: latte di vacca, 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 | 360 giorni |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE | Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C. | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | COLORE ODORE GUSTO CONSISTENZA ASPETTO | bianco latteo caratteristico 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 |
| 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 | 269 | 1113 |
| Grassi | 23 | | g |
| (di cui saturi) | 13 | | g |
| Carboidrati | 1,5 | | g |
| (di cui zuccheri) | 1,5 | | g |
| Proteine | 15 | | g |
| Sale | 1,6 | | g |