



DENOMINAZIONE CACIOTTA D'ALPEGGIO



CODICE PRODOTTO:
(da inserire...)

CATEGORIA:
FORMAGGIO DA TAVOLA

DEFINIZIONE:
Formaggio fresco ottenuto per coagulazione enzimatica di latte intero d'alpeggio pastorizzato

INGREDIENTI:
Latte vaccino d'alpeggio pastorizzato; Provenienza Italiana (Monti lessini) Sale; Caglio (vitello); fermenti lattici.

Conservanti: Assenti
Trattamenti in superficie: E 235 (conservante: Natamicina)
Rivestimento del prodotto: Assente

CARATTERISTICHE GENERALI

Metodo di realizzazione	Trattamento del latte, coagulazione, modellatura, salatura, stagionatura minimo 10 giorni
Trattamenti del latte	Pastorizzazione
Formato prodotto	Forma intera o porzionata sottovuoto
Dimensioni prodotto	c.a L 10cm/H 6cm/
Peso/grammatura	valore indicativo variabile 700g
Tipologia di confezione	sciolta o sottovuoto
Tipo di materiale	sacchetto in plastica alimentare
Modalità di conservazione	conservare da 0 a + 4 °C
Modalità di trasporto	Da 0 a + 4 °C
Shelf life	30 giorni sciolta, 60 giorni sottovuoto
Codifica del lotto	Indicato su documenti e/o etichetta con scritta lotto: data di produzione gg/mm/aa
Allergeni	LATTE
Informazioni sugli allergeni	--
Indicazioni per l'utilizzo	Non forare la confezione.
Destinatari del prodotto	Non adatto all'alimentazione di persone affette da celiachia. Non adatto a dieta vegana e/o vegetariana ed a intolleranti/allergici ai componenti del latte.



DENOMINAZIONE
**CACIOTTA
D'ALPEGGIO**

IT
05172
CE

CARATTERISTICHE QUALITATIVE E MERCEOLOGICHE

Crosta	Liscia NON EDIBILE, si colore giallo intenso
Pasta	compatta, paglierina
Sapore	Dolce, delicato e cremoso con tipico profumo dei fiori dei pascoli della Lessinia
Altre caratteristiche	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aflatossina M1	µg/kg	< 0,050*
Metalli pesanti	g/100g	Reg CE 1881/2006 e s.m.i. *
Residui di pesticidi	g/100g	Reg CE 396/2005 e s.m.i. *
Grasso sul secco		
pH	5,00-5,50	
Aw	0,940-0,970	
Umidità		

*Analisi effettuata su latte di massa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	m	M	
Fosfatasi qualitativa	Negativa		
Enterobatteriaceae	< 10000		ufc/g
Escherichia coli	< 100	<1000	ufc/g
Stafilococcus aureus (Coag+)	< 10	<100	ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g		
Listeria monocytogenes	assente in 25 g		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	1646-397	kJ - Kcal
Grassi	33	g
di cui acidi grassi saturi	23	g
Carboidrati	1,0	g
Zuccheri	0,7	g
Proteine	24	g
Sale	1,5	g

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Tipologia imballo Secondario	Cartone	
Nr. pezzi per imballo secondario	nr. 9 forme cartone	



caseificiodallavalentina.com

SCHEDA TECNICHE PRODOTTI FINITI
REVISIONE 7 | DATA 01/04/2022

CASEIFICIO DALLA VALENTINA S.r.l.
Via Stander, 1 - 37030, Velo veronese, Verona - Italy
Tel. 045 783 5549 | info@caseificiodallavalentina.com