



formaggi & passione
dal 1925

| | | | | |
|--------------------|-----------|---------------------------------------|----------------------|--|
| Scheda 20113.EU | Rev. 2 | CACIOTTA GR 1200 SOSTENUTA | Approvata da RAQ | Validità Dal 26/03/2015 Pag. 1/3 |
|--------------------|-----------|---------------------------------------|----------------------|--|

SCHEDA TECNICA PRODOTTO / TRADE NAME

CODICE ARTICOLO ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / ITEM CODE AND PRODUCT IDENTIFICATION

20113 - CACIOTTA GR.1200 SOSTENUTA

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Formaggio fresco a latte intero vaccino.
Fresh cheese with whole cow's milk.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte vaccino,sale,caglio.crosta non edibile. se trattata conservante E235 sulla crosta.
Cow's milk,salt,rennet. rind not edible. if treaty preservative E235 on rind.

| ALLERGENE / ALLERGENS | PRESENZA E NOME ALLERGENE / PRESENCE AND NAME OF ALLERGEN | CROSS CONTAMINATION / CROSS CONTAMINATION |
|--|---|---|
| Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten | NO / NO | NO / NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans | NO / NO | NO / NO |
| Uova e prodotti a base di uova / Eggs | NO / NO | NO / NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce / Fish | NO / NO | NO / NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts | NO / NO | NO / NO |
| Soia e prodotti a base di soia / Soybean | NO / NO | NO / NO |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk | SI, lattosio da latte / YES, lactose from milk | NO / NO |
| Frutta a guscio e prodotti derivati / Nuts | NO / NO | NO / NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano / Celery | NO / NO | NO / NO |
| Senape e prodotti a base di senape / Mustard | NO / NO | NO / NO |
| Sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame | NO / NO | NO / NO |
| Lupini e prodotti a base di lupini / Lupini | NO / NO | NO / NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/L / Sulphur dioxide and sulphites | NO / NO | NO / NO |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs | NO / NO | NO / NO |

RIFERIMENTI NORMATIVI: Sez III dell'Allegato 2 del Decreto Legislativo n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni. Reg. UE 1169/2011

PROCESSO PRODUTTIVO / PRODUCTION PROCESS

Ricevimento latte crudo - pastorizzazione - aggiunta fermenti lattici - coagulazione e rottura cagliata - cottura - formatura - salagione - stagionatura.
Receiving raw milk - pasteurization - addition of lactic bacteria - coagulation and curd break - cooking - shaping - salting - ripening.

CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS

| | |
|---------------------|---|
| Stagionatura minima | 4 giorni |
| Descrizione crosta | Sottile di colore giallo chiaro o paglierino. |
| Aspetto della pasta | Compatta o leggermente occhiata di colore bianco. |
| Sapore | Dolce, delicato. |
| Minimum ageing | 4 days |
| Rind description | Thin light yellow or straw. |
| Cheese texture | Compact white or slightly yellow dotted |
| Taste | Sweet, delicate. |



formaggi & passione
dal 1925

| | | | | |
|--------------------|-----------|---------------------------------------|----------------------|--|
| Scheda 20113.EU | Rev. 2 | CACIOTTA GR 1200 SOSTENUTA | Approvata da RAQ | Validità Dal 26/03/2015 Pag. 2/3 |
|--------------------|-----------|---------------------------------------|----------------------|--|

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

| COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO / AVERAGE COMPOSITION PRODUCT | METODO / METHOD | U.M. | VALORE / VALUE |
|--|-------------------|------|----------------|
| Cloruro di sodio / Sodium chloride | MPI 4-07-025:1999 | % | 0,50 - 2,50 |
| Attività dell'acqua / Water activity | | | 0,97 |
| Umidità / Moisture | ISO 21543:2006 | % | < 51,00 |
| Grassi / Total fat | FIL IDL 222:2008 | % | 26,50 - 34,00 |
| Grassi su sostanza secca / Fat in dry matter | DM 21/04/86 | % | 42,00 - 42,00 |
| Proteine / Proteins | FIL -IDF-141C/00 | % | 17,00 - 25,00 |
| Carboidrati / Carbohydrates | MP 0297-R2/03 | % | 0,00 - 2,50 |

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

| COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO / AVERAGE COMPOSITION PRODUCT | METODO / METHOD | U.M. | VALORE / VALUE |
|--|--|---------|----------------|
| Valore energetico / Energy | MP-0297-R2/03 | Kcal/KJ | 398-1654 |
| Grassi / Fat | ISO 3432 3433/75 | g/100 g | 30 |
| Acidi grassi saturi / Saturated fat | MP-2097 rev0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN-34/96 | g/100 g | 18 |
| Carboidrati / Carbohydrates | MP 0297-R2/03 | g/100 g | 0 |
| Carboidrati di cui zuccheri / Sugars | MP 2084-R0/12 | g/100 g | 0 |
| Proteine / Proteins | UNI EN ISO-14891/02 | g/100 g | 24 |
| Sale / Salt | MP 1289 rev7 2014 | mg/Kg | 1,7 |
| Calcio / Calcium | MP 1289-R3/06 | mg/Kg | 700 |
| Fosforo / Phosphorus | MP-1289-R3/06 | mg/Kg | 500 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| COMPOSIZIONE MEDIA PRODOTTO / AVERAGE COMPOSITION PRODUCT | METODO / METHOD | U.M. | VALORE / VALUE | TOLLERANZA / TOLLERANCE |
|--|------------------|--------|----------------|----------------------------|
| Listeria spp / Listeria spp | ISO 11290-1:2005 | 25 g | assente | nessuna / none |
| Coliformi Totali / Total Coliforms | | UFC/ml | < 10.000 | m=100, M=1000, n=5, c=2 |
| Escherichia coli / Escherichia coli | | UFC/ml | < 1.000 | m=100, M=1000, n=5, c=2 |
| Stafilococchi aurei / Stafilococchi aurei | ISO 6888-1:2004 | UFC/ml | < 100 | m=100, M=1000, n=5, c=2 |
| Salmonella / Salmonella | ISO 6579:2008 | 25 g | assente | nessuna / none |

RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. CE 2073/05 n=numero unità che costituiscono il campione; m=limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M=limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c=numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M
Reg. CE 2073/05 n=number of units comprising the sample; c=number of sample units giving values over m or between m and M.

LOTTO / LOT

Espresso come numero di 9 cifre; vedasi etichetta posta sul cartone e sul prodotto
Written with 9 digit number; see label on box and on product.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO / CONSERVATION AND TRANSPORT TEMPERATURE

Temperatura di conservazione: - forme intere non superiore ai 12°C - prodotti confezionati non superiore ai 5°C Temperatura di trasporto: non superiore ai 5°C
Conservation temperature: - whole wheel below 12°C - packaged products below 5°C Transport temperature: below 5°C



formaggi & passione
dal 1925

| | | | | |
|--------------------|-----------|---------------------------------------|---|--|
| Scheda 20113.EU | Rev. 2 | CACIOTTA GR 1200 SOSTENUTA | Approvata da RAQ  | Validità Dal 26/03/2015 Pag. 3/3 |
|--------------------|-----------|---------------------------------------|---|--|

CARATTERISTICHE LOGISTICHE / LOGISTICAL CHARACTERISTICS

| | |
|--------------------------|------------|
| Strati/pallet nr. | 7 |
| Cartoni/strato nr. | 8 |
| Cartoni/pallet nr. | 56 |
| Confezioni per collo nr. | 4 |
| Shelf life giorni | 61 |
| Altezza pallet cm. | 66,5 |
| Dimensioni imballo cm. | 40x30 h.10 |
| Peso cartone gr. | 355 |
| Layer/pallet nr. | 7 |
| Box/layers nr. | 8 |
| Box per pallet nr. | 56 |
| packs per carton nr. | 4 |
| Shelf life days | 61 |
| Pallet height cm. | 66,5 |
| Packing dimensions cm. | 40x30 h.10 |
| Weight cartons gr. | 355 |