

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia 	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ROSA CAMUNA"
Edizione 08 del 01.06.2018 Rev.01 del 23.07.2019	

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO ROSA CAMUNA

La Rosa Camuna è un formaggio da tavola unico, dalla caratteristica forma a petalo di rosa. Prodotta con il latte parzialmente scremato. Dopo un mese di stagionatura offre un gusto profumato di essenze montane.

INGREDIENTI

LATTE VACCINO, caglio, sale, fermenti lattici.

DICHIARAZIONE ALLERGENI
Latte e derivati del latte (incluso lattosio)

ORIGINE DEL LATTE: **ITALIA**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI (g/100g) DI PRODOTTO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
ENERGIA	KJ 1561,18
	Kcal 373,48
GRASSI di cui acidi grassi saturi	30,34 g
	14,04 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	0,59 g
	0,59 g
PROTEINE	23,85 g
SALE	1,49 g
UMIDITA'	40,31
CENERI	3,55
aW	0,959
pH	5,48

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte parzialmente scremato in centrifuga

Salatura: in salamoia per 10-12 ore

Stagionatura: dai 20 giorni

Forma: a rosa con 4 petali con facce piane recanti il marchio CISSVA

Scalzo: diritto di 3-6 cm – **Larghezza:** 18 cm – **Lunghezza:** 18 cm

Peso medio: 1,3-2 Kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco avorio

Odore: caratteristico

Sapore: acidulo

Consistenza: morbida e compatta

Crosta: leggerissima tendente a lieve fioritura e crosta non edibile

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioi, 40 25044 Capo di Ponte Brescia 	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ROSA CAMUNA"
Edizione 08 del 01.06.2018 Rev.01 del 23.07.2019	

SHELF-LIFE CONSIGLIATA

TMC: 60 giorni

CLASSIFICAZIONE (ART. 62 LEGGE 24 MARZO 2012 N.27)

Prodotto deteriorabile

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

Temperatura di conservazione Da 0°C a +6°C

Temperatura di trasporto Da 0°C a +6°C

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Tipo: carta politenata e scatole di cartone

Materiali in accordo con Reg. CEE

Codice a BARRE: 2 082 014 _ _ _ _ _ (essendo un prodotto a peso variabile le ultime sei cifre si riferiscono al peso)

RINTRACCIABILITA'

Lotto: ggmmaa

Data di scadenza: gg/mm/aa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (secondo la normativa in vigore)

Parametro analitico	Valore
Salmonella	Assente in 25 g di prodotto
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g di prodotto
Escherichia coli	Max. 1.000
Coliformi totali	Max. 10.000

RESIDUI

Aflatossine M1: conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente

Uff. Qualità _

Caseificio CISSVA _ Cissva Commerciale Srl

Via Sebastiano Briscioi, 40

Capo di Ponte

Brescia