

<i>CASEIFICIO MALDERA S.r.l.</i> <i>SEDE: Viale delle Industrie, 2 Corato (BA)</i>	<i>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</i>

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO: formaggio caciocavallo

TIPOLOGIA DI PRODOTTO formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca

INGREDIENTI: latte di vacca , sale , caglio , plastificato con prodotto contenente E203-E235

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

CROSTA Liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno a pelle naturale. **PASTA** Generalmente compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, mentre è caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura, il colore è generalmente giallo paglierino. **SAPORE** Delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata.

ALLERGENE : **latte**

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia	Kcal/100g KJ/100g	340.67 1414.66
Grassi di cui acidi grassi saturi	g/100g g/100g	26.55 17.07
Carboidrati di cui zuccheri	g/100g g/100g	0.52 0,52
Proteine	g/100g	24.91
Sale	g/100g	2.04

<i>CASEIFICIO MALDERA S.r.l.</i> <i>SEDE: Viale delle Industrie, 2 Corato (BA)</i>	<i>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</i>

FIBRE	g/100g	0

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	%	inferiore a 46%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Escherichia Coli	u.f.c/g	Nei limiti di legge
Staphylococcus aureus	u.f.c/g	Nei limiti di legge
Salmonella	u.f.c/25g	Assente
Listeria Monocytogenes	u.f.c/25g	Assente

Grasso sul secco in % : minimo 44%

Materia secca residua in %: minimo 54 %

STOCCAGGIO: In frigorifero tra 4 e +6 °C

SHELF LIFE': 180giorni

PESO MEDIO / MINIMO DI UNA FORMA : 2kg / 2.5kg

IMBALLO: cartoni o pallets

DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto è destinato a tutti i consumatori (ivi incluse le categorie sensibili quali anziani e bambini) ad eccezione di quelli allergici al latte e derivati (vedi indicazione **allergene** sopra).