



Scheda tecnica

Prodotto	Caciocavallo Silano Dop
Denominazione di vendita	Formaggio stagionato a pasta filata
Ingredienti	LATTE di vacca crudo, sale, caglio in pasta di capretto.
Caratteristiche merceologiche	
Descrizione del prodotto	<p>L'origine del nome "Caciocavallo" deriva probabilmente dall'antica usanza di legare le forme a coppie e di appenderle per la stagionatura a cavallo di una trave.</p> <p>Il Caciocavallo Silano Dop è ancora oggi lavorato a mano secondo un procedimento antico e protetto dal Consorzio di Tutela (riconoscimento DPCM 10.05.1993 così come da modificato dal Prov. 29.07.2003).</p> <p>Il formaggio è prodotto con latte vaccino lavorato a crudo, la cui pasta filata è compatta che con la stagionatura tende a sfogliare.</p> <p>La stagionatura, deve essere almeno di 30 giorni, conferisce al prodotto un sapore intenso, inizialmente dolce ma, con il protrarsi della stagionatura diviene più piccante.</p>
Aspetto della pasta	Omogeneo con qualche piccola sfoglia
Colore della pasta	Giallo paglierino
Crosta	Sottile, liscia e dal colore marcato giallo paglierino
Occhiatura	Lievissima
Consistenza	Morbida
Odore	Tipico
Sapore	Aromatico, piacevole e fusibile in bocca, normalmente delicato, ma tendenzialmente piccante con la stagionatura.
Forma	Forma ovoidale con testa
Peso	Da 1,8 a 2,5 Kg
Dimensioni	Diametro medio singola forma intera: 15/16 cm; Altezza singola forma intera: 20/22 cm.
Caratteristiche composizionali (valori medi per 100g di prodotto edibile – stagionatura 60giorni)	
Valori Nutrizionali	
Proteine	23g
Carboidrati	7g
Zuccheri	7g
Grassi	27g

Piano Della Spina S.R.L.

C/da Maio, 8 – 85020 FILIANO (PZ) – Tel.0971.808500/808508 – Fax 0971.808900

Cod. Fisc. E Part. IVA 01721760765 – www.pianodellaspina.it – e-mail: amministrazione@pianodellaspina.it

Acidi grassi saturi	18g
Sale	1g
Energia	Kcal 353,7 – Kj 1474,1
Specifiche Chimico Fisiche (valori medi stagionatura a 60 giorni)	
Grassi (s.s.) %	43,3%
Grassi (s.t.q) %	26%
Proteine %	29
Sodio cloruro %	0,98%
Umidità %	40%
Valori microbiologici	
Enterobatteri VRBLG a 37° C per 24 h	<100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Assente su 25g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonelle	Assente su 25g
Stafilococchi Coag(+) Term(+)	< 100 ufc/g
Streptococchi Fecali	< 1000 ufc/g
Modalità di confezionamento e conservazione	
Modalità di presentazione del prodotto	2 forme intere legate con spago
Tipo di confezione	In cartone
Modalità di conservazione	Tra 4° - 10° C
Tipo di imballo	Cartone da 6 pezzi (32,3 x 47,8 x 17,8 cm) Cartone da 3 pezzi (380 x 275 x 170 mm)
Pezzi per unità di imballo	6 – 3 pezzi
Shelf life	365 giorni
Distribuzione e logistica	
Modalità di distribuzione	Spaccio aziendale – tentata vendita – GDO
Modalità di trasporto	Mezzi propri – corriere

Data approvazione	5 gennaio 2015	Approvato dal Resp. Qualità - Sig.ra Giovanna Maio
-------------------	----------------	--

Piano Della Spina S.R.L.

C/da Maio, 8 – 85020 FILIANO (PZ) – Tel.0971.808500/808508 – Fax 0971.808900

Cod. Fisc. E Part. IVA 01721760765 – www.pianodellaspina.it – e-mail: amministrazione@pianodellaspina.it