




SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Pagine: 1
Data: 11/04/17
Rev. 0

DENOMINAZIONE COMMERCIALE		DENOMINAZIONE DI VENDITA			
CACIOBARILE		FORMAGGIO STAGIONATO A PASTA FILATA			
INGREDIENTI		IMMAGINE			
LATTE vaccino, caglio, sale, fermenti lattici					
FORMATI					
Forma intera circa 6-12kg Forme porzionate di peso variabile					
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE					
ODORE	Caratteristico, gradevole di stagionato	SAPORE	Intenso tipico dei prodotti stagionati		
COLORE	Leggermente giallino dato dal periodo di stagionatura variabile	STRUTTURA	Consistente e compatto al taglio, con evidenti occhiature omogenee, di forma rotondeggiante.		
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (allegato II Reg. 1169/2011 CE)					
	assenza	presenza		assenza	presenza
Cereali contenenti glutine	X		Frutta a guscio	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		Sedano e prodotti a base di sedano	X	
Uova e prodotti a base di uova	X		Senape e prodotti a base di sedano	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	X		Anidride solforosa >10mg/kg	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		Lupini e prodotti a base di lupini	X	
Soia e prodotti a base di soia	X		Molluschi e prodotti a base di molluschi	X	
DESCRIZIONE DEL PROCESSO		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)			
Dal latte vaccino pastorizzato, sottoposto a coagulazione acida e presamica, si ottiene la cagliata, che, opportunamente "maturata", è filata in acqua bollente. La formatura è rigorosamente manuale. La stagionatura si realizza in ambienti con microclima dedicato per un periodo di circa 6 mesi		ENERGIA		1734 kj – 417 kcal	
		GRASSI		31 g	
		Di cui Acidi grassi saturi		19 g	
		CARBOIDRATI		1,5 g	
		Di cui Zuccheri		1,5 g	
		PROTEINE		33 g	
SALE		1,2 g			
NOTE VARIE					
Da consumarsi preferibilmente entro il: 1 anno dalla data di fine stagionatura Il lotto coincide con un codice numerico progressivo di lavorazione Da conservarsi in luogo fresco e asciutto. Se porzionato conservare in frigo max +4 °C					
PROCEDURE HACCP IMPLEMENTATE					
Il Caseificio Costa delle Rose srl attua un programma di monitoraggio igienico-sanitario ai sensi del Reg. 853/2004 CE ed esegue le verifiche previste dal Reg. 2073/2005 CE. Il latte lavorato viene regolarmente sottoposto a tutte le verifiche ispettive ufficiali previste dalla normativa italiana e comunitaria. Inoltre il Caseificio provvede al rigoroso controllo microbiologico e chimico del latte utilizzato, del caglio e del sale ed effettua verifiche microbiologiche periodiche in tutte le fasi di lavorazione. L'etichettatura è conforme alle disposizioni di legge ai sensi del Reg. 178/2002 CE e Reg. 1169/2009 CE.					