



S.M. Formaggi srl
Loc. San Martino - Monterotondo Marittimo (GR)

Scheda Tecnica Prodotto

Tel.0566 916613
smformaggi srl@gmail.com

BOLLO CEE
IT 09 425 CE

CODICE PRODOTTO
CACMUV

Revisione
2017

Caratteristica	Descrizione																
Nome del prodotto	CACIOTTA di Mucca Formaggio																
Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.																
Provenienza latte	Zona di mungitura: Italia																
Packaging	n.7 pezzi in scatola di cartone cm 40x60																
Caratteristiche organolettiche del prodotto	Colore: giallo paglierino; Consistenza: morbida elastica Odore: delicato; Sapore: dolce																
Etichetta Nutrizionale media riferita a 100 g di prodotto	<table border="1"><tbody><tr><td>Valore Energetico (kj)</td><td>1267</td></tr><tr><td>Valore Energetico (kcal)</td><td>306</td></tr><tr><td>Grassi (g)</td><td>23,0</td></tr><tr><td>Acidi grassi saturi (g)</td><td>15,8</td></tr><tr><td>Carboidrati (g)</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Zuccheri (g)</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Proteine (g)</td><td>22,4</td></tr><tr><td>Sale (g)</td><td>0,8</td></tr></tbody></table>	Valore Energetico (kj)	1267	Valore Energetico (kcal)	306	Grassi (g)	23,0	Acidi grassi saturi (g)	15,8	Carboidrati (g)	1,0	Zuccheri (g)	1,0	Proteine (g)	22,4	Sale (g)	0,8
Valore Energetico (kj)	1267																
Valore Energetico (kcal)	306																
Grassi (g)	23,0																
Acidi grassi saturi (g)	15,8																
Carboidrati (g)	1,0																
Zuccheri (g)	1,0																
Proteine (g)	22,4																
Sale (g)	0,8																
Stagionatura minima	15 giorni																
Additivi in crosta	Crosta NON EDIBILE trattata con E235																
OGM	Assenti																
Allergeni	Latte																
Modalità di consumo	Consumare tal quale previo allontanamento della crosta																
Modalità di trasporto e conservazione	Trasportato con automezzi idonei e refrigerati, Conservare in luogo fresco e asciutto																
Shelf Life	180 giorni																
Pezzatura	Trapezoidale; Peso da 900 g a 1100 g																
Etichettatura e confezione	Etichettatura in base al Reg. (UE)1169/2011																
Destinazione d'uso	Qualsiasi tipo di consumatore occasionale. Prodotto a base di latte: sconsigliato a intolleranti al lattosio.																