

## SCHEDA TECNICA: CACIOCAVALLO SILANO DOP

Per Informazioni: ufficioqualita@deliziaspa.com

PRODOTTO	Prodotto: CACIOCAVALLO SILANO DOP								
		Formaggio semiduro a pasta filata con medio periodo di stagionatura.							
	Formato:	1500g							
	Codice EAN:								
	Codice articolo:	PESO FISSO: NO							
	Codice articolo:	900							
	ITF:	98018731009006							
	Ingredienti:	Latte vaccino, sale, caglio. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA - PUGLIA							
	Shelf-life:	12 mesi							
	Lotto:	è rappresentato dalla prima cifra che identifica la tipologia del prodotto ( <b>X</b> XXX). Le ultime tre cifre identificano il giorno progressivo di produzione ( <b>XXXX</b> ).							
	Confezione:	IMBALLAGGI CONFORMI AI SENISI DEL <i>DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011 e s.m.i.</i>							
	Imballo Secondario:	Polistirolo termoformato contenente 4 pezzi. Dimensioni LxPxH: 38x27x15 cm. Peso lordo: 6.1 Kg.							
		Pallet EPAL. Dimensioni LxPxH:120x80x165 cm. Imballi per strato: 9. Numero strati: 10. Imballi per pallet: 90.							
		Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C							
	Logistica:	Trasporto in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C							
DEL	Organolettiche:	: Aspetto: superficie liscia con crosta sottile, omogenea, di color giallo paglierino; pasta di struttura compatta con lieve occhiatura; Odore: delicato, gradevole, caratteristico dei prodotti							
D		lattiero caseari freschi ottenuti da latte crudo.							
CARATTERISTICHE PRODOTTO	Microbiologiche:	Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa							
		Comunitaria: Reg. CE 853/2004; Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007 Enterobatteri: < 100.000 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g; Listeria Monocitogenes: assente in 25g; Salmonella: assente in 25g							
	Chimico-fisiche:	umidità < 50 % (in peso) materia grassa > 40 % (sulla sostanza secca)							
		Energia 1895 kJ/457 kcal; grassi 38.5 g, di cui acidi grassi saturi 25.8 g; carboidrati 0.2 g, di cui zuccheri 0.2g; proteine 27.5g; sale 1.5g In conformità al Regolamento (UE) N° 1169/2011							
ALLERGENI (Dir. 2007/68/CE)	Allergene		si	no	Allergene		si	no	
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			Х	Frutta a guscio			Х	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei			Х	Sedano e prodotti a base di sedano X				
	Uova e prodotti a base di uova			X	1 1			X	
	Pesce e prodotti a base di	•		X	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo X			X	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi Soia e prodotti a base di soia			X	Anidride solforosa e solfiti Lupini e prodotti a base di lupini			X	
	Latte e prodotti a base di latte		х		Molluschi e prodotti a base di molluschi			Х	
	Zave e prodotti u save uri				I				
	Certificazioni aziendali: BRC – IFS –BIO								
	Bollo CE: IT L547C CE								