



## SCHEDA TECNICA: CACIOCAVALLO STAGIONATO IN GROTTA

<b>PRODOTTO</b>	Prodotto: CACIOCAVALLO DELIZIOSA Formaggio semiduro a pasta filata con medio periodo di stagionatura in grotta.					
	Formato: 1500g					
	Codice EAN: 2663303 PESO FISSO: NO					
	Codice articolo: 904					
	ITF: 98018731009044					
	Ingredienti: <b>Latte</b> vaccino, <b>siero</b> innesto naturale, sale, caglio. Crosta non edibile. <b>ORIGINE DEL LATTE: ITALIA - PUGLIA</b>					
	Shelf-life: 12 mesi					
	Lotto: è rappresentato dal giorno e mese di produzione.					
	Imballo Secondario: Polistirolo termoformato contenente 4 pezzi. Dimensioni LxPxH: 38x27x15 cm. Peso lordo: 6.1 Kg.					
	Pallettizzazione: Pallet EPAL. Dimensioni LxPxH:120x80x165 cm. Imballi per strato: 9. Numero strati: 10. Imballi per pallet: 90.					
	Conservazione: 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						
<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>	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 lattiero caseari freschi ottenuti da latte crudo.					
	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. <b>Enterobatteri: &lt; 100.000 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi: &lt;100 ufc/g; Listeria Monocitogenes: assente in 25g; Salmonella: assente in 25g</b>					
	Chimico-fisiche: umidità < 50 % (in peso) materia grassa > 40 % (sulla sostanza secca)					
	Dichiarazione Nutrizionale: Valori medi per 100 g di prodotto: Energia 1700 kJ /410 kcal; grassi 34 g, di cui acidi grassi saturi 20g; carboidrati 0 g, di cui zuccheri 0g; proteine 26 g; sale 2.1g. <b>In conformità al Regolamento (UE) N° 1169/2011</b>					
<b>ALLERGENI (Dir. 2007/68/CE)</b>	<b>Allergene</b>	<b>si</b>	<b>no</b>	<b>Allergene</b>	<b>si</b>	<b>no</b>
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		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 senape		X
	Pesce e prodotti a base di pesce		X	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	Anidride solforosa e solfiti		X
	Soia e prodotti a base di soia		X	Lupini e prodotti a base di lupini		X
	Latte e prodotti a base di latte	X		Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	Certificazioni aziendali: BRC - IFS - BIO					
	Bollo CE: IT L547C CE					