



Caseificio "LA VECCHIA MASSERIA di Diana Luigi"

Mod. 01.0 Rev. 0 del 01/10/2020

CACIOTTA PECORA

1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco, ottenuto con Latte di Pecora.

2. FORNITORE

2.1) Nome : "CASEIFICIO LA VECCHIA MASSERIA di DIANA LUIGI"

2.2) Stabilimento di produzione: Strada Provinciale Trentola Ischitella, 3 - 81039
VILLA LITERNO - (CE) - (ITALY)

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : IT 15/299 CE

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Latte di Pecora, Caglio, Sale.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) - Nome : CACIOTTA PECORA

4.2) - Marchio: FORMAGGI DI NONNA MARIA

4.3) - Tipo di confezionamento: per i freschi Vaschetta in ATM Pezzature da 125g, 400g,
per gli stagionati 400g, 1Kg
Confezioni Singole da: 250g, 400g, 500g e 1Kg

4.4) - Presentazione prodotto:

| | |
|-----------------|--------------------|
| - Crosta : | Assente |
| - Pasta : | Struttura compatta |
| - Sapore : | Caratteristico |
| - Odore : | Tipico aromatico |
| - Colore : | Bianco |
| - Consistenza : | Tenera |

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

| | | Valori medi \pm tolleranza |
|---------------|---|------------------------------|
| Umidità | % | 47.0 \pm 2.0 |
| Residuo secco | % | 43.0 \pm 2.0 |

Uffici e Stabilimento: S. Provinciale Trentola Ischitella, 3 - 81039 - VILLA LITERNO - CE - (ITALY)
Telefono 330365518

dianaformaggi66@gmail.com



Caseificio "LA VECCHIA MASSERIA di Diana Luigi"

| | | |
|-----------------------|---|------------|
| Grasso stq | % | 27.0 ± 2.0 |
| Grasso ss | % | 65.0 ± 2.0 |
| Proteine: (N x 6,38)n | % | 24.0 ± 2.0 |
| Sale (Na Cl) | % | 0.8 ± 0.3 |

6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Valore Energetico | 347 kcal |
| Valore Energetico | 1452 kj |
| Grassi | 28,0 g |
| <i>di cui Acidi Grassi Saturi</i> | 18.0 g |
| Carboidrati | 0.70 g |
| <i>di cui Zuccheri</i> | 0,70 g |
| Proteine | 23,0 g |
| Sale | 0,9 g |

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

| | U.M. | Valori obiettivo | Valori di rifiuto |
|---|---------|------------------|-------------------|
| - E. Coli | ufc/g | < 10 | > 1000 |
| - Staphylococcus aureus | ufc/g | < 10 | > 1000 |
| - Salmonella spp | ufc/25g | assente | presente |
| - Listeria monocytogenes (§) in 5 unità campionarie. | ufc/25g | assente | presente |

8. CONTAMINANTI

| | |
|---|--|
| Sostanze inibenti | assenti |
| Residui antiparassitari | inferiori alla direttiva: CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94 |
| Residui di medicinali veterinari | inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti. |
| Metalli pesanti Pb (mg/Kg) Aflatossina M1 (ng/Kg) | inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06 e successivi aggiornamenti |

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007 Latte e derivati

Uffici e Stabilimento: S. Provinciale Trentola Ischitella, 3 - 81039 - VILLA LITERNO - CE - (ITALY)
Telefono 330365518

dianaformaggi66@gmail.com



Caseificio "LA VECCHIA MASSERIA di Diana Luigi"

10. CONSERVAZIONE O TMC

9.1) - Termine minimo di conservazione 20 giorni dalla data di produzione

9.2) - Temperatura di conservazione Compresa tra 4 e + 6 °C

10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica (caglio) del latte intero, rottura del coagulo, formatura, maturazione, confezionamento in ATM.

Uffici e Stabilimento: S. Provinciale Trentola Ischitella, 3 - 81039 - VILLA LITERNO - CE - (ITALY)
Telefono 330365518

dianaformaggi66@gmail.com