

DESCRIZIONE PRODOTTO	
Denominazione di vendita:	CACIOCAVALLO SILANO DOP SPICCHIATO
Denominazione legale del prodotto e Descrizione:	formaggio semiduro a pasta filata prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo, con l'aggiunta di siero innesto, caglio e sale. Dalla caratteristica forma ovale, con crosta sottile, liscia e dal marcato colore paglierino. Ha una pasta omogenea, con lievissima occhiatura e leggera sfoglia, dal colore bianco o giallo paglierino ed un sapore aromatico. Crosta non edibile.
Codice prodotto:	.CAS
Codice EAN :	
Modalità di Conservazione:	Conservare in frigo a +4 C°
Scadenza o TMC:	6 MESI
Lotto di produzione e codifica:	L.GG/M(lettera alfabetica)/AA (corrispondente alla data di produzione)
Origine del latte:	IT
Stabilimento di produzione:	MIR-SRL, Agerola via Ponte 47/D
Riconoscimento Ce (Reg. Ce 853/04):	CE IT M8L65
Ingredienti:	LATTE di vacca crudo, caglio e sale
Peso netto (Kg):	da vendere a peso - prodotto soggetto a calo peso naturale
Informazioni su OGM: (Reg. Ce 1829/2003 e 1830/2003)	non contiene OGM

1) Dati tecnici:	
Imballo primario:	busta sottovuoto
Imballo secondario:	cartone neutro forato
Pezzi per confezione:	2
Collo:	1
Confezioni per collo:	2

N.B. L'AZIENDA SI RISERVA LA FACOLTA' DI APPORTARE, IN QUALSIASI MOMENTO, MODIFICHE AGLI ELEMENTI DELLA SCHEDA TECNICA LEGATE A VARIAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODUZIONE.

Rev.0 del 01/01/2022

Dati tecnici pallet:	colli per strato 12	strati per pallet 4	colli per pallet 48
-----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------

Caratteristiche organolettiche:	
Consistenza:	morbida e compatta
Colore esterno:	giallino
Colore interno:	bianco
Crosta:	non edibile
Sapore:	caratteristico del latte
Odore:	tipico caratteristico del latte

Caratteristiche microbiologiche:	
Coliformi totali	< 100* UFC/g
E. Coli	< m = 100; M=1.000*
Salmonella	assente/25g*

*I risultati rispettano i criteri di igiene di processo e sicurezza alimentare previsti dal Reg. Ce 2073/05 e succ. mod. (si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova)

Valori Nutrizionali:		
Parametro	Unità di Misura	Valore su 100g di parte edibile
Energia	Kj/Kcal	1838/439
Grassi	g	31.1
- di cui acidi grassi saturi	g	22
Carboidrati	g	2.3
- di cui zuccheri	g	2.3
Proteine	g	37.7
Sale	g	1.5

Dichiarazione Allergeni			
Allergene	Presente	Possibile presenza	Assente
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	SI
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	SI
3. Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO	SI
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	SI

N.B. L'AZIENDA SI RISERVA LA FACOLTA' DI APPORTARE, IN QUALSIASI MOMENTO, MODIFICHE AGLI ELEMENTI DELLA SCHEDA TECNICA LEGATE A VARIAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODUZIONE.

Rev.0 del 01/01/2022

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	SI
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<u>SI</u>	<u>SI</u>	<u>NO</u>
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	SI
10. Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	SI
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO	SI
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	NO	NO	SI
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO	SI
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	SI

N.B. L'AZIENDA SI RISERVA LA FACOLTA' DI APPORTARE, IN QUALSIASI MOMENTO, MODIFICHE AGLI ELEMENTI DELLA SCHEDA TECNICA LEGATE A VARIZIONI TECNOLOGICHE DI PRODUZIONE.

Rev.0 del 01/01/2022