

DESCRIZIONE PRODOTTO	
Denominazione di vendita:	<b>CACIOCAVALLO SILANO DOP</b>
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:	.CA
Codice EAN :	2506999
Modalità di Conservazione:	Conservare in frigo a +4 C°
Scadenza o TMC:	<b>365 gg</b>
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:	<b>LATTE</b> 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

Dati tecnici:	
Imballo primario:	prodotto venduto nudo con corda
Modalità di confezionamento:	singolo e/o coppia

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

## 1) Dati tecnici:

<b>Imballo primario:</b>	cartone neutro (forato)		
<b>Pezzi per confezione:</b>	1 o 2		
<b>Collo:</b>	1		
<b>Confezioni per collo:</b>	1 o 2		
<b>Dati tecnici pallet:</b>	colli per strato <b>12</b>	strati per pallet <b>4</b>	colli per pallet <b>48</b>

## Caratteristiche organolettiche:

<b>Consistenza:</b>	morbida e compatta
<b>Colore esterno:</b>	giallino
<b>Colore interno:</b>	bianco
<b>Crosta:</b>	non edibile – sottile con insenatura in corrispondenza dei lacci
<b>Sapore:</b>	caratteristico del latte
<b>Odore:</b>	tipico caratteristico del latte

## Caratteristiche microbiologiche:

<b>Coliformi totali</b>	< 100* UFC/g
<b>E. Coli</b>	< m = 100; M=1.000*
<b>Salmonella</b>	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

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

<b>Dichiarazione Allergeni</b>			
<b>Allergene</b>	<b>Presente</b>	<b>Possibile presenza</b>	<b>Assente</b>
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
3. Uova e prodotti a base di uova.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
4. Pesce e prodotti a base di pesce	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
6. Soia e prodotti a base di soia	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</b>	<b><u>SI</u></b>	<b><u>SI</u></b>	<b><u>NO</u></b>
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	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
10. Senape e prodotti a base di senape.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>

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