



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	CACIOTTA
REFERENZA	CACIOTTELLA
CODICE PRODOTTO	CACIT001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola prodotto con latte intero vaccino pastorizzato
FORMA E DIMENSIONI	Forme intere con peso variabile tra i 700 ed i 900 g. Forma cilindrica con diametro di circa 13 cm e altezza di 5 cm.
INGREDIENTI	LATTE vaccino , sale, caglio
ALLERGENI	Contiene LATTE
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+6°C
SHELF LIFE	40 gg a fine della stagionatura
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Rosata o rossiccia – NON EDIBILE
Pasta	Struttura unita, di colore bianco paglierino, morbida e cremosa
Gusto e sapore	Sapore: Delicato da giovane, pieno a maturazione completa Odore: Aromatico, tipico
Stagionatura	20 gg
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1319 kJ / 315 kcal
Grassi (g)	26
di cui acidi grassi saturi (g)	18
Carboidrati (g)	0.9
di cui zuccheri (g)	0.9
Proteine (g)	19
Sale (g)	2.1
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Imballo	Imballo primario: carta idropack vegetale (materiale idoneo al contatto con prodotti alimentari)
Numero di pezzi per imballo	Pz 8
Peso unitario	700 g. g. circa
Modalità di distribuzione	+1°C/+6°C
Modalità di conservazione	+1°C/+6°C
Data revisione	01.01.2023