



## SCHEDA TECNICA FORM. CASOLET

Denominazione Prodotto: Formaggio Casolet

Cod. prodotto: FRMCS001

Il Casolet è un formaggio unico dall'inconfondibile forma triangolare, dal profumo di latticino fresco e dal tipico gusto delicato, prodotto con latte parzialmente scremato vaccino, a pasta semidura.

### INGREDIENTI

**LATTE VACCINO**, caglio, sale, fermenti lattici.

INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI
CONTIENE LATTE

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

### SCHEDA PRODOTTO VALORI NUTRIZIONALI MEDI (g/100g)

	su S.S.	Su T.Q.
<b>KCaL</b>		372,02
<b>KJ</b>		1555,05
<b>Grassi</b>	51.07	30.45
<b>Di cui ACIDI GRASSI SATURI</b>		16.35
<b>Carboidrati</b>	1.11	0.66
<b>Di cui ZUCCHERI</b>		0.20
<b>Proteine</b>	41.16	24.54
<b>Sale</b>		2.09
<b>Umidità</b>		40.38
<b>Ceneri</b>	6.66	3.97
<b>Aw</b>		0,959
<b>pH</b>		5,48



## DESCRIZIONE ANALITICA

**Tipo:** Formaggio a pasta semicotta prodotta con latte parzialmente scremato in centrifuga

**Salatura:** in salamoia per 10-12 ore

**Stagionatura:** dai 30 giorni ai 60 giorni

**Forma:** triangolare, con facce piane recanti il marchio CISSVA

**Scalzo:** diritto di 4-6 Cm **Larghezza:** 16cm – **Lunghezza:** 30cm

**Peso medio:** 1,3-2 Kg

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bianco crema

**Odore:** gradevole, caratteristico

**Sapore:** acidulo

**Consistenza:** semidura

**Crosta:** sottile, leggermente rugosa di colore paglierino e con tendenza alla fioritura e non edibile

## SHELF-LIFE

**Giorni:** 60 giorni

## CLASSIFICAZIONE (ART. 62 LEGGE 24 MARZO 2012 N.27)

### **Prodotto Deteriorabile**

## CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

**Temperatura di conservazione** Da 0°C a +6°C

**Temperatura di trasporto** Da 0°C a +6°C

## CONFEZIONE E IMBALLO

**Tipo:** carta politenata e scatole di cartone

Materiali in accordo con reg. CEE

**Codice a BARRE:** 2 082 24



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**Coliformi totali:** max 10.000

**E. Coli:** max 1.000

**Salmonella spp.:** Assente

**Listeria monocytogenes:** Assente

(Su richiesta sono a Vs completa disposizione ulteriori analisi)

## RESIDUI

**Aflatossine M1:** conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente