

Caciocavallo al Tartufo

-Cod. FITA098

Scheda tecnica



Origine: **Italia** Regione: **-Campania-**

Descrizione generale del prodotto

Formaggio stagionato al tartufo nero a pasta filata tipico dell'Italia meridionale di forma tondeggiante, a "sacchetto", prodotto con latte particolarmente grasso di mucche beneventane, con l'aggiunta di solo caglio, fermenti lattici, sale e tartufo nero estivo 1%.

Ingredienti

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, lisozima da uovo, fermenti lattici, tartufo(1%).

Origine del LATTE: Italia

Caratteristiche organolettiche

Tipologia di formaggio	Pasta filata
Caratteristiche della pasta	La pasta è omogenea, morbida, talvolta con lieve occhiatura.
Sapore	Dolce con decisa nota di tartufo che si intensifica prolungando la stagionatura.
Peso	~ 1,5 kg,
Crosta	Non edibile, liscia e cerosa
Stagionatura	>120 giorni

Caratteristiche chimiche

A_w: n.a.

Grasso su secco: n.a

Umidità: n.a.

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25g	Stafilococchi coag. +	<10 u.f.c./g
Escherichia coli	100u.f.c./g	Coliformi	<1000 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g		

Ogm

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto (valori medi)

Energia: 333 kcal / 1384 kJ	Grassi: 25,5g di cui acidi grassi saturi 14,8g	Carboidrati: 0,39g di cui zuccheri 0,30g
Proteine: 25,5g	Sale: 0,9g	Sodio:



Lista degli allergeni

	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	Si	Si
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	Si
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare cross contamination.

Modalità di imballaggio

Confezionato intero	in materiale idoneo al contatto con alimenti
Porzionato	No
Imballo finale	scatole di cartone

Modalità di consegna e di conservazione

Trasporto	tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c
Vendita	Forma intera
Modalità e temperatura di conservazione	conservare in frigo tra +2 e +6 °c
Shelf-life	30 giorni dalla spedizione

Emissione Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione Direzione

Data: 22-05-2017

