

**SCHEDA TECNICA  
PRODOTTO**

**CASEIFICIO MORANDI DI  
MORANDI ORIANO & C. S.N.C.**

Data: 27/04/2017

Rev: 1

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**      **CACIOTTA**

**DEFINIZIONE**

Formaggio a pasta tenera, cremoso dal sapore dolce, con crosta sottile color paglierino, consumato fresco o stagionato di qualche settimana

**INGREDIENTI**

Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio di vitello, sale. Senza conservanti aggiunti

**STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

CASEIFICIO MORANDI DI MORANDI ORIANO & C. S.N.C. – Via Ponte, 145 – 35022 Anguillara Veneta (PD)  
(IT 05 162)

**ORIGINE DEL LATTE**

ITALIA

**Composizione**

<b>Parametri</b>	<b>Unità di misura</b>	<b>Valore medio</b>
<b>Valore energetico</b>	kJ/100g	1650
	kcal/100g	398
<b>Grassi</b>	g/100g	34
<b>di cui saturi</b>	g/100g	22
<b>Carboidrati</b>	g/100g	1,4
<b>di cui zuccheri</b>	g/100g	0
<b>Proteine</b>	g/100g	23
<b>Sale</b>	g/100g	0,66

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>CASEIFICIO MORANDI DI MORANDI ORIANO &amp; C. S.N.C.</b>	Data: 27/04/2017
		Rev: 1

## Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Unità di misura	Valore medio
<b>Carica microbica totale</b>	ufc/g	< 1.000.000
<b>Coliformi totali</b>	ufc/g	< 10.000
<b>Escherichia coli</b>	ufc/g	< 100
<b>Staphylococcus aureus</b>	ufc/g	< 100
<b>Batteri S.R.</b>	ufc/g	<500
<b>Salmonella spp</b>	/25g	Assente
<b>Listeria monocytogenes</b>	/25g	Assente

I processi produttivi sono conformi alle norme igieniche vigenti agli adempimenti contemplati dal Reg.CE 178/2002 e sue norme applicative (Reg. CE 852/2004, 853/2004 e normative correlate) in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari ed il prodotto è soggetto ad analisi specifiche in base al Reg. CE 2073/2005 della commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e smi.

L'autocontrollo è praticato sotto continua verifica dell'Autorità Veterinaria designata e preposta al controllo degli stabilimenti.

## Etichettatura

<b>Durata</b>	PRE-INCARTATI FRESCHI	10 GIORNI
<b>Condizioni di conservazione</b>	PRODOTTI FRESCHI	Conservati in frigorifero a 0 / +4°C
<b>Modalità di utilizzo</b>	Prodotto pronto al consumo	
<b>Trasporto</b> ( <i>Mezzo autofrigorifero autorizzato al trasporto</i> )	PRODOTTI FRESCHI	+4°C
<b>Etichettatura</b>	In conformità al Dlg 109/1992 e s.m.i. e al Reg. CE 1169/2011	
<b>Tracciabilità</b>	In conformità al Reg. CE 178/2002.	
<b>Destinazione d'uso</b>	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.	

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	<b>CASEIFICIO MORANDI DI MORANDI ORIANO &amp; C. S.N.C.</b>	Data: 27/04/2017
		Rev: 1

## Confezionamento

<b>Materiale utilizzato</b>	Carta alimentare
<b>Modalità di confezionamento</b>	Pre-incarto
<b>Peso unità di vendita</b>	Variabile (intera, porzionata a peso)

*Il materiale utilizzato è idoneo al contatto alimentare in conformità al Reg. 1935/2004, al DM 21/03/73 e smi e al Reg. 10/2011 e smi.*

## Allergeni

Informazioni sugli allergeni conformi al Reg. CE 1169/2011.

<b>Tipo di allergene</b>	<b>Contenuto nel prodotto</b>	<b>Presente nello stabilimento</b>
Cereali contenenti glutine	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
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
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	SI	SI
Frutta a guscio	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO