

CACIOCAVALLO

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Ingredienti: latte vaccino di raccolta locale, sale, caglio, e fermenti lattici

Conservanti: senza conservanti

Allergeni: latte e derivati (compreso il lattosio)

Shelf life: 4 mesi compreso il giorno di produzione

Identificazione lotto: giorno/mese/anno sulla data di scadenza

Modalità di conservazione: conservare a + 4 °C in confezione chiusa e dopo l'apertura, consumare il prodotto al più presto

Utilizzo: consigliato per pizzerie, ristoranti, bar, mense, supermercati e GDO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. Coli: <100 U.F.C./g

E. Coli Produttore di Verocitossine: assenti

Listeria monocytogenes: <100 U.F.C./g al termine della Shelf Life

Stafilococchi Coagulasi positivi: <100 U.F.C./g

Enterotossine Stafilococciche: non rilevabili in 25 g



1800g



120 giorni



0°- 4°

Codice prodotto: 106

Bollo: CE: IT 03 601 CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: pasta bianco paglierino

Odore: caratteristico di latte

Sapore: dolce, saporito

Aspetto: a forma di fiasco, crosta sottile di colore giallo-ocra

Consistenza: semidura, compatta, mantecata

VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100g)

Energia: 1368 kJ – 330 kcal

Grassi: 26 g - di cui acidi grassi saturi: 17 g

Carboidrati: 0,9 g di cui zuccheri: 0,6 g

Proteine: 23 g

Sale: 1,2 g

