



## **SCHEDA TECNICA Formaggio da Tavola “LA CASTELLANA”<sup>®</sup>** **- Porzionato -**

**DEFINIZIONE:** Formaggio a pasta dura, cotta e a media maturazione, prodotto con latte crudo intero.

**FORMA:** cilindrica, a scalzo lievemente convesso o quasi dritto, con facce piane lievemente orlate.

**DIMENSIONI:** diametro facce piane da 35 a 45 cm, altezza scalzo da 10 a 13 cm.

**PESO MEDIO (forma intera):** kg.18 (minimo 15 kg).

**MATURAZIONE:** minimo 60 giorni.

**TEMPERATURA DI STAGIONATURA (forma intera):** compresa tra 10 °C e 21 °C (almeno 16°C nel periodo estivo)

**ASPETTO ESTERNO:** crosta di colore paglierino.

**COLORE PASTA:** bianco-paglierino.

**STRUTTURA:** compatta.

**AROMA:** fragrante, delicato gusto di latte.

**CONTENUTO DI GRASSO:** minimo 40% sulla sostanza secca.

**ATTIVITÀ DELL'ACQUA:** 0,96.

**INGREDIENTI:** LATTE di vacca, sale, caglio.

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia.

**CONFEZIONAMENTO:** in busta sottovuoto termoretraibile.

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** 0 - 6 °C.

**TERMINI DI CONSERVAZIONE:** 60 giorni dalla data di taglio e confezionamento.

**TRASPORTO:** l'utilizzo di automezzi refrigerati (temperatura 0 - 6 °C) preserva al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto.

**IMBALLAGGIO SECONDARIO:** scatola di cartone.

**DESTINATARI:** il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, ed esclusione di coloro che presentano intolleranze agli ingredienti.

**MODALITA' DI IMPIEGO:** il prodotto può essere consumato "a crudo" tal quale porzionato, oppure impiegato in preparazioni alimentari.

**ALLERGENI:** il prodotto appartiene alla categoria "Latte e prodotti a base latte" (D.Lgs. 08/02/2006 n.114 - Attuazione della Direttiva 2003/89/CE).

**OGM:** il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n.1829/2003 ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n.1830/2003).

**NOTE:** non contiene fonti di glutine.

# Caseificio Sociale Castellazzo Soc. Agr. Coop.

Via Don Mazzolari, 12 42012 Campagnola Emilia (RE)

Tel.0522-652862 / Fax. 0522-652910



## SCHEDA TECNICA Formaggio da Tavola “LA CASTELLANA<sup>®</sup>” - Porzionato -

### VALORI NUTRIZIONALI

COMPOSIZIONE MEDIA PER 100 g DI FORMAGGIO

VALORE ENERGETICO	KJ 1895 / kcal 457
GRASSI	g 39,06
- di cui acidi grassi saturi:	g 27,77
CARBOIDRATI	g 2,85
- di cui zuccheri:	g 0,46
PROTEINE	g 23,61
SALE (Sodio x 2,5)	mg 865

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Carica microbica totale	<10.000 UFC/g
Coliformi totali	<10 UFC/g
Stafilococchi aurei	assente in 1 g
Escherichia coli	assente in 1 g
Muffe	<100 UFC/g
Lieviti	<10.000 UFC/g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g