


# Caciotta

*Formaggio da tavola a pasta molle, compatta, con crosta leggera di colore giallo, a breve maturazione.*



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Caciotta Camilla Castellan o altro marchio personalizzato	
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , caglio, sale, fermenti <b>lattici</b> . Crosta edibile solo per le caciottine in flow-pack. Tutti gli altri formati sono trattati in superficie con conservanti E200, E202, E235.	
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Italia - 100% Veneto	
<b>ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.	
<b>SHELF - LIFE</b>	25 gg per formato da 260-400 g (mezze venete) 30 gg per tutti gli altri formati, conservati a T° compresa tra +1 e +4° C	
<b>STOCCAGGIO</b>	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	
<b>ETICHETTATURA</b>	Conforme alla normativa vigente.	
<b>CONTROLLO QUALITA'</b>	Secondo metodica HACCP	
<b>MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO</b>	Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.	
<b>TRASPORTO</b>	Trasporto a temperatura compresa tra +1° e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.	

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

valori medi per 100 g di prodotto

PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Energia	kJ kcal	1368 330
Grassi	g	27
- di cui acidi grassi saturi	g	19
Carboidrati	g	0.7
- di cui zuccheri	g	0.7
Proteine	g	21
Sale	g	1.1

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,993
Umidità	g/100g	43.0 - 45.0
pH		5.20 - 5.30
Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici.		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE limite a scadenza		
Enterobatteriacee	ufc/g	<1000		
Escherichia coli $\beta$ - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100	M = 1.000	n = 5 c = 2
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100	n = 5 c = 2
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a $1 \times 10^5$ )	/25g	Non rilevabile in /25g		
Pseudomonas spp	ufc/g	< $10^5$		
Lievi	ufc/g	< $10^5$		
Muffe	ufc/g	< 1000		
Salmonella spp	/25g	Assente		
Listeria monocytogenes	/25g	Assente		
Fosfatasi		Negativa		

**NOTE:** m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente  
n = numero di unità di campionamento da esaminare  
c = n. unità di campioni nei quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato entro il limite di M.  
Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005 in base al quale vengono eseguiti campionamenti e successive analisi sia durante il processo di lavorazione che sul prodotto finito.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI				
PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
260 /300 g (Caciottina)	fisso variabile	800 3579 000053 2 223929	flow pack o incarto neutro + fascetta	ct. da 4 pz x 2 str (25x25) ct. da 8 pz (39x21) casse da 24 pz (63x44)
800 g Punteggiata o Romagnola	variabile	2 211348	etichetta e pellicola trasparente o ½ forme in flow pack	polistiroli da 8 pz (47x29) ct. da 8 pz di ¼ cac. (25x25) ct. da 16 pz (46x23) casse da 14/15 pz (63x44)
1200 g tipo Parma	variabile		etichetta	ct. da 8 pz (31x31) casse da 6 pz (63x44)

PALLETTIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
POLISTIROLI 47x29	47.5 x 29.0 x 7.5	6 POL	10
CARTONI FUSTEL. 25x25	25.0 x 25.0 x 8.5	3 x 4 CT	10
CARTONE 31x31	31.0 x 31.0 x 18.0	4 x 2 CT	5
CARTONE 39x21	39.0 x 21.5 x 6.0	2 x 5 CT	10
CARTONE 46x23	46.5 x 23.5 x 15.2	7 CT	5
CASSE A RENDERE 63x44	63.0 x 44.0 x 10.0	4 CASSE	10