

La Caciotta veneta

La Caciotta morbidosissima



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

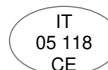
Rev. 2 del 01/01/2023

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Caciotta Veneta Castellan, Caciotta morbidosissima

LUOGO DI PRODUZIONE

Stabilimento di:
Rosà VI – via Giotto 24



INGREDIENTI

Latte, caglio, sale, fermenti **lattici**. Crosta edibile solo per le caciottine in flow-pack. Tutti gli altri formati sono trattati in superficie con conservanti E200, E202, E235.

ORIGINE DEL LATTE

Italia - 100% Veneto

ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI

Latte, suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.

SHELF - LIFE

25 gg Caciotta Veneta, 30 gg Caciotta Morbidosissima conservate a T° compresa tra +1 e +4° C

STOCCAGGIO

In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C

ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente.

CONTROLLO QUALITA' E CERTIFICAZIONI

Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2018 'Sistema di Gestione della sicurezza alimentare'

MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO

Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.

TRASPORTO

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

Energia	1368 kJ/330 kcal
Grassi	27 g
- di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	0,7 g
- di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	21 g
Sale	1,1 g



CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,993
Umidità	g/100g	43,0 – 45,0
Grasso su S.S.	g/100g	47,0 – 49,0
pH		5,20 -5,30

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria Monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
260 /300 g Caciotta Veneta	variabile	2 223929	incarto stampato	ct 4 pz ct 8 pz	21x21 40x23
1200 g circa Caciotta Morbidosissima	variabile		-	ct 2 pz ct 6 pz	40x23 46x23

PALLETTIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONE 21x21	21.7 x 21.7 x 7.0	15 ct	10
CARTONE 40x23	40.0 x 23.0 x 8.0	10 ct	10
CARTONE 46x23	46.5 x 23.5 x 15.2	8 ct	5