



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev.: 02
Data: 16/03/2016**CACIOTTA PRIMAVERA**

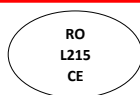
Formaggio da tavola a pasta molle, morbida, di forma rotonda con crosta muffettata di colore bianco.
Gusto delicato, dolce, fresco da latte.



DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Caciotta Primavera

LUOGO DI PRODUZIONE

Agricola Utvinis Srl
Stabilimento di:
Cicir, f.n. – comune di Vladimirescu
Arad (Romania)

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici,
caglio, penicillium candidum

ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI

LATTE, suoi componenti e/o derivati

SHELF – LIFE

60 giorni dalla data di produzione, conservati a
temperatura compresa tra +2 e +4 °C

STOCCAGGIO

In cella frigorifera a temperatura compresa tra
+2 e +4 °C

NOMENCLATURA DOGANALE

04 06 90 92

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE su 100 g di prodotto

PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Grassi	g	25
Rapporto grassi / sostanza secca	%	51
Umidità	g	51
Sale	g	1,5
Proteine	g	21
pH		5

VALORI NUTRIZIONALI su 100 g di prodotto

PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal - KJ	302 - 1254
Grassi	g	25
di cui acidi grassi saturi	%	70
Carboidrati	g	1,2
di cui zuccheri	g	0,6
Proteine	g	21
Sale	g	1,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Coliformi totali	CFU/g	< 100
Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	CFU/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi	CFU/g	< 10
Salmonella spp	CFU/g	Assente
Listeria monocytogenes	CFU/g	Assente

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI					
CODICE	PEZZATURA	PESO	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONAMENTO	PALLETIZZAZIONE
FP001	Caciotta	2,10 kg (circa)	Carta alimentare con logo	Casse* o cartoni da 6 pezzi	Pallet da 24 casse o cartoni
FP003	Caciottina	0,70 kg (circa)	Carta alimentare con logo	Casse* o cartoni da 15 pezzi	Pallet da 24 casse o cartoni
FP005	Mini	0,25 kg (circa)	Carta alimentare con logo	Casse* o cartoni da 24 pezzi	Pallet da 24 casse o cartoni

* vuoti a rendere