

<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ADAMELLO"</p>
<p>Edizione 07 del 01.06.2018</p>	

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO ADAMELLO

Il formaggio Adamello è il tipico prodotto di latteria a pasta semicotta realizzato con latte parzialmente scremato in centrifuga. Ha un profumo lattico piuttosto pronunciato e presenta una lieve occhiatura ben distribuita.

INGREDIENTI

LATTE VACCINO, caglio, sale, fermenti lattici.

ORIGINE DEL LATTE: **ITALIA**

<p>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</p>
<p>CONTIENE LATTE</p>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI (g/100g) DI PRODOTTO

<p>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</p>	
<p>VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</p>	
<p>ENERGIA</p>	<p>KJ 1637,1</p>
	<p>Kcal 391,27</p>
<p>GRASSI di cui acidi grassi saturi</p>	<p>31,11 g</p>
	<p>16,62 g</p>
<p>CARBOIDRATI di cui zuccheri</p>	<p>1,27 g</p>
	<p>0,71 g</p>
<p>PROTEINE</p>	<p>27,32 g</p>
<p>SALE</p>	<p>0,96 g</p>
<p>UMIDITA'</p>	<p>36,48</p>
<p>CENERI</p>	<p>3,82</p>
<p>aW</p>	<p>0,96</p>
<p>pH</p>	<p>5,33</p>

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte parzialmente scremato in centrifuga

Salatura: in salamoia per 6-7 ore

Stagionatura: 60 giorni circa per il tipo fresco e 180 giorni circa per lo stagionato

Forma: cilindrica con facce leggermente convesse

Scalzo: diritto di 8-12 cm recante il marchio CISSVA – **Larghezza:** 29 cm – **Lunghezza:** 29 cm

Peso medio: 6-9 Kg

<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ADAMELLO"</p>
<p>Edizione 07 del 01.06.2018</p>	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino
Odore: gradevole, caratteristico
Sapore: intenso
Consistenza: semidura
Crosta: dura e liscia, crosta non edibile

SHELF-LIFE CONSIGLIATA

TMC: 90 giorni per il porzionato
180 giorni per la forma intera

CLASSIFICAZIONE (ART.62 LEGGE 24 MARZO 2012 N°27)

Prodotto NON deteriorabile

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

Temperatura di conservazione Da 0°C a +6°C
Temperatura di trasporto Da 0°C a +6°C

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Tipo: carta politenata o scatola di cartone
Materiali in accordo con Reg. CEE
Codice a BARRE: 2 082 074 _ _ _ _ _ (essendo un prodotto a peso variabile le ultime sei cifre si riferiscono al peso)

RINTRACCIABILITA'

Lotto: ggmmaa
Data di scadenza: gg/mm/aa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (secondo la normativa in vigore)

Parametro analitico	Valore
Salmonella	Assente in 25 g di prodotto
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g di prodotto
Escherichia coli	Max. 1.000
Coliformi totali	Max. 10.000

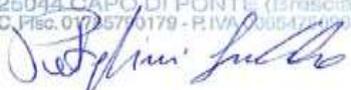
<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO</p>  <p>Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ADAMELLO"</p>
<p>Edizione 07 del 01.06.2018</p>	

RESIDUI

Aflatossine M1: conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente

Il presidente della CISSVA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA, Sig. Panteghini Giancarlo

CASEIF. "CISSVA" Soc. Coop. Agricola
Via S. Briscioli n. 40
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
C. Fisc. 01725790179 - P. IVA 00512740303



Il vice-presidente della CISSVA COMMERCIALE SRL, Sig.ra Mariotti Sandra

CISSVA COMMERCIALE s.r.l.
Via Sebastiano Briscioli n. 40
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
Cod. Fisc. e P. IVA: 72160620988

