


<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO</p>  <p>Via Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO "ADAMELLO"</p>
<p>Edizione 05 del 16.09.2014</p>	

Il formaggio Adamello Dolce è il tipico prodotto di latteria a pasta semicotta, prodotto con latte parzialmente scremato in centrifuga, ha lieve occhiatura ben distribuita, crosta in evoluzione durante la stagionatura. Ha un profumo lattico piuttosto pronunciato.

INGREDIENTI

LATTE VACCINO, caglio, sale, fermenti lattici.

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

SCHEDA PRODOTTO VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	su S.S.	Su T.Q.
KCal		391,27
KJ		1637,1
Grassi Di cui ACIDI GRASSI SATURI	48,98	31,11 16,62
Carboidrati Di cui ZUCCHERI	2,00	1,27 0,71
Proteine	43,01	27,32
Sale		0,96
Umidità		36,48
Ceneri	6,01	3,82
Aw		0,96
pH		5,33

DESCRIZIONE ANALITICA

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


Salatura: in salamoia per 6-7 ore

Stagionatura: 60 giorni circa per il tipo fresco, circa 180 giorni 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</p>  <p>Via Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p>	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO "ADAMELLO"</p>
<p>Edizione 05 del 16.09.2014</p>	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Odore: gradevole, caratteristico

Sapore: intenso **Consistenza:** semidura **Crosta:** dura e liscia, non edibile

SHELF-LIFE

Giorni: 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 +4°C - +6°C

Temperatura di trasporto +4°C - +6°C

CONFEZIONE E IMBALLO

Tipo: carta politenata o scatola di cartone

Materiali in accordo con reg. CEE

Codice a BARRE: 2 082 074

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali: max 10.000

E. Coli: max 10.000

Salmonella spp.: Assente

Listeria monocytogenes: Assente


(Su richiesta sono a Vs completa disposizione ulteriori analisi)

RESIDUI

Aflatossine M1: conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente

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

"CISSVA" Soc. Coop. Agricola
CASEIFICIO SOC. DI VALLECAMONICA E SEBINO
Via S. Briscioli n. 40
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
Partita I.V.A. N.: 00754750368



Il presidente della CISSVA COMMERCIALE SRL, Sig. Dellanoce Marco

CISSVA COMMERCIALE s.r.l.
Via Sebastiano Briscioli n. 40
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
Cod. Fisc. e Partita I.V.A. 02139620368

