


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

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO CASATTA DI CORTENO GOLGI

La Casatta di Corteno Golgi è una formaggella tipica delle Valli di Corteno Golgi, paese ubicato nell'alta provincia di Brescia.

INGREDIENTI

**LATTE VACCINO**, caglio, sale, fermenti lattici.

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

ORIGINE DEL LATTE: **ITALIA**

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

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
<b>ENERGIA</b>	<b>KJ 1606,93</b>
	<b>Kcal 384,43</b>
<b>GRASSI</b>	<b>30,63 g</b>
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>16,88 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>1,05 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>0,58 g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>26,81 g</b>
<b>SALE</b>	<b>0,84 g</b>
<b>UMIDITA'</b>	<b>37,72</b>
<b>CENERI</b>	<b>3,79</b>
<b>aW</b>	<b>0,96</b>
<b>pH</b>	<b>5,30</b>

DESCRIZIONE ANALITICA

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

**Salatura:** in salamoia per 10-12 ore

**Stagionatura:** dai 30 ai 90 giorni

**Forma:** cilindrica, con facce piane recanti a fuoco il marchio CASATTA DI CORTENO GOLGI ed al centro il marchio CISSVA

**Scalzo:** diritto di 4-6 cm - **Larghezza:** 23 cm - **Lunghezza:** 23 cm

**Peso medio:** 2-4 Kg

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA  
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40  
25044 Capo di Ponte  
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
FORMAGGIO  
"CASATTA DI CORTENO GOLGI"

Edizione 07 del 01.06.2018

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bianco avorio

**Odore:** gradevole, caratteristico

**Sapore:** deciso

**Consistenza:** morbida

**Crosta:** non edibile

### SHELF-LIFE CONSIGLIATA

**TMC:** 60 giorni

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

**Prodotto 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 e scatole di cartone

Materiali in accordo con Reg. CEE

**Codice a BARRE:** 2 082 084 \_ \_ \_ \_ \_ (essendo un prodotto a peso variabile le ultime sei cifre si riferiscono al peso)

### RINTRACCIABILITA'

**Lotto:** gmmmaa

**Data di scadenza:** gg/mm/aa

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (secondo la normativa in vigore)

<b>Parametro analitico</b>	<b>Valore</b>
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

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA  
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioi, 40  
25044 Capo di Ponte  
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
FORMAGGIO  
"CASATTA DI CORTENO GOLGI"

Edizione 07 del 01.06.2018

### 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. Briscioi n. 40  
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)  
C. Fisc. 0170570179 - P. IVA 0306470179

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

CISSVA COMMERCIALE s.r.l.  
Via Sebastiano Briscioi n. 40  
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)  
Cod. Fisc. e P. IVA: 02160620988