


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

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO CASOLET

Il Casolet dall'inconfondibile forma triangolare è un formaggio a pasta semidura prodotto con latte parzialmente scremato. Il profumo di latticino fresco e il gusto delicato lo contraddistinguono.

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

<p><b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b></p>	
<p>VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</p>	
<p><b>ENERGIA</b></p>	<p><b>KJ 1619</b></p>
	<p><b>Kcal 386,94</b></p>
<p><b>GRASSI</b> di cui acidi grassi saturi</p>	<p><b>28,69 g</b></p>
	<p><b>15,50 g</b></p>
<p><b>CARBOIDRATI</b> di cui zuccheri</p>	<p><b>0,6 g</b></p>
	<p><b>&lt;0,02 g</b></p>
<p><b>PROTEINE</b></p>	<p><b>32,2 g</b></p>
<p><b>SALE</b></p>	<p><b>1,73 g</b></p>
<p><b>UMIDITA'</b></p>	<p><b>40,38</b></p>
<p><b>CENERI</b></p>	<p><b>3,97</b></p>
<p><b>aW</b></p>	<p><b>0,959</b></p>
<p><b>pH</b></p>	<p><b>5,48</b></p>

DESCRIZIONE ANALITICA

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


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

**Stagionatura:** dai 30 ai 60 giorni

**Forma:** triangolare, con facce piane recanti il marchio CISSVA

**Scalzo:** diritto di 4-6 cm **Larghezza:** 16 cm – **Lunghezza:** 30 cm

**Peso medio:** 1,3-2 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 "CASOLET"</p>
<p>Edizione 07 del 01.06.2018</p>	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bianco crema

**Odore:** gradevole, caratteristico

**Sapore:** acidulo

**Consistenza:** semidura

**Crosta:** sottile, leggermente rugosa di colore paglierino e con tendenza alla fioritura, 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:** 2 082 024 \_ \_ \_ \_ \_ (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)

<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

<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 "CASOLET"</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. 01725770179 - 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: 02160520988

