


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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: FORMAGGIO CUOR DI VALLE

Il formaggio Cuor di Valle si caratterizza, oltre che per l'isolita forma, anche per il delicato profumo dei dolci pascoli della Vallecamonica che esala al taglio dopo circa un mese di stagionatura.

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>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</p>	
<p>VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</p>	
<p>ENERGIA</p>	<p>KJ 1619</p>
	<p>Kcal 386,94</p>
<p>GRASSI di cui acidi grassi saturi</p>	<p>28,69 g</p>
	<p>15,50 g</p>
<p>CARBOIDRATI di cui zuccheri</p>	<p>0,6 g</p>
	<p><0,02 g</p>
<p>PROTEINE</p>	<p>32,2 g</p>
<p>SALE</p>	<p>1,73 g</p>
<p>UMIDITA'</p>	<p>42,80</p>
<p>CENERI</p>	<p>3,64</p>
<p>aW</p>	<p>0,96</p>
<p>pH</p>	<p>5,48</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 90 giorni

Forma: a cuore con facce piane recanti il marchio CISSVA

Scalzo: diritto di 5-7 cm - **Larghezza:** 16 cm - **Lunghezza:** 18 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 "CUOR DI VALLE"</p>
<p>Edizione 07 del 01.06.2018</p>	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco avorio

Odore: delicato

Sapore: delicato

Consistenza: morbida

Crosta: leggerissima che tende ad una delicata 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: 2 082 034 _ _ _ _ _ (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 Briscioi, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "CUOR DI VALLE"</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. Briscioi n. 40
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
C. Fisc. 0173/0173 - R. IVA 03012200403



Il vice-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: 02 160 620 988

