

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

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO FIOR DI MONTE

Il formaggio Fior di Monte viene realizzato con latte scremato. Presenta delle dimensioni maggiori rispetto ad una classica formaggella.

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>38,56</p>
<p>CENERI</p>	<p>3,6</p>
<p>aW</p>	<p>0,968</p>
<p>pH</p>	<p>5,30</p>

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 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
"FIOR DI MONTE"

Edizione 07 del 01.06.2018

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco crema

Odore: delicato

Sapore: deciso

Consistenza: semisolida

Crosta: sottile, 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: 2 082 054 _ _ _ _ _ (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

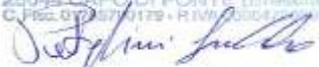
<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO</p> <p>Via Sebastiano Briscioi, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "FIOR DI MONTE"</p>
<p>Edizione 07 del 01.06.2018</p>	

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. 01701790179 - R. IVA 03012270179



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

