

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
FORMAGGIO
"FORMAGGELLA MONTANA"

Edizione 07 del 01.06.2018

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO FORMAGGELLA MONTANA

La Formaggella Montana è un formaggio dalla forma rotonda prodotto con latte intero o leggermente scremato, tipico della montagna Lombarda.

INGREDIENTI

LATTE VACCINO, caglio, sale, fermenti lattici.

INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI

CONTIENE LATTE

ORIGINE DEL LATTE: **ITALIA**

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
ENERGIA	KJ 1619
	Kcal 386,94
GRASSI	28,69 g
di cui acidi grassi saturi	15,50 g
CARBOIDRATI	0,6 g
di cui zuccheri	<0,02 g
PROTEINE	32,2 g
SALE	1,73 g
UMIDITA'	42,25
CENERI	3,45
aW	0,966
pH	5,47

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: cilindrica con facce piane recanti marchio CISSVA.

Scalzo: diritto di 4-6 cm – **Larghezza:** 17,5 cm – **Lunghezza:** 17,5 cm

Peso medio: 1,3-2 Kg

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
FORMAGGIO
"FORMAGGELLA MONTANA"

Edizione 07 del 01.06.2018

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco avorio

Odore: caratteristico

Sapore: aromatico e delicato

Consistenza: morbida

Crosta: sottile, di colore paglierino con 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: 2 082 044 _ _ _ _ _ (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 Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "FORMAGGELLA MONTANA"</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. 01725790179 - 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: 72 160 620 988

