


<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "GRAFFIO"</p>
<p>Edizione 03 del 01.06.2018</p>	

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO GRAFFIO

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 1586</b></p>
	<p><b>Kcal 379</b></p>
<p><b>GRASSI</b> di cui acidi grassi saturi</p>	<p><b>27,40 g</b> <b>17,53 g</b></p>
<p><b>CARBOIDRATI</b> di cui zuccheri</p>	<p><b>2,66 g</b> <b>0,2 g</b></p>
<p><b>PROTEINE</b></p>	<p><b>30,42 g</b></p>
<p><b>SALE</b></p>	<p><b>1,37 g</b></p>

DESCRIZIONE ANALITICA

**Tipo:** Formaggio a pasta morbida e compatta, leggermente occhiata

**Salatura:** in salamoia satura per 12 ore

**Stagionatura:** circa 15 giorni

**Forma:** rotonda leggermente convessa

**Scalzo:** leggermente convesso o diritto di 4-5 cm – **Larghezza:** cm 20 **Lunghezza:** 20 cm

**Peso medio:** 1,5-1,8 kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino

**Odore:** dolce leggermente marcato con la stagionatura

**Sapore:** acidulo e persistente

**Consistenza:** compatta ed elastica

**Crosta:** leggermente piumata di bianco, crosta non edibile

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA  
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40  
25044 Capo di Ponte  
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
FORMAGGIO  
"GRAFFIO"

Edizione 03 del 01.06.2018

SHELF-LIFE CONSIGLIATA

**TMC:** 90 giorni per il porzionato  
180 giorni per la forma intera

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

**Prodotto NON 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

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

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA  
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioi, 40  
25044 Capo di Ponte  
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
FORMAGGIO  
"GRAFFIO"

Edizione 03 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" 2000 Coop. Agricola  
Via S. Briscioi n. 40  
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)  
C.FISC. 016770179 - R.IVA 0000000179  


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: 02-180-620-988  
