


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

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO GRAN CAMUNO

Il Gran Camuno è un formaggio prodotto con latte crudo.

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</p>	<p>28,69 g</p>
<p>di cui acidi grassi saturi</p>	<p>15,50 g</p>
<p>CARBOIDRATI</p>	<p>0,6 g</p>
<p>di cui zuccheri</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>26,63</p>
<p>CENERI</p>	<p>4,21</p>
<p>aW</p>	<p>0,946</p>
<p>pH</p>	<p>5,53</p>

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta cotta prodotto con latte crudo

Salatura: circa 4 giorni

Stagionatura: dai 6 ai 24 mesi

Forma: cilindrica con facce leggermente convesse

Scalzo: diritto di 10-15 cm recante il marchio Cissva – **Larghezza:** 32 cm – **Lunghezza:** 32 cm

Peso medio: 8-12 kg

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
FORMAGGIO
"GRAN CAMUNO"

Edizione 03 del 01.06.2018

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino

Odore: intenso

Sapore: dolce con tracce di aroma piccante

Consistenza: semidura

Crosta: gialla dura e liscia, crosta non edibile

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

Codice a BARRE: 2 082 140 _ _ _ _ _ (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 "GRAN CAMUNO"</p>
<p>Edizione 03 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

