

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA  
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40  
25044 Capo di Ponte  
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
FORMAGGIO  
"GRASSINA VAL D'ANGOLO"

Edizione 05 del 01.06.2018

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO GRASSINA VAL D'ANGOLO

La Grassina Val d'Angolo è un formaggio tipico della zona di Darfo Boario Terme e di Angolo Terme.

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

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
<b>ENERGIA</b>	<b>KJ 1.619</b>
	<b>Kcal 386,94</b>
<b>GRASSI</b>	<b>28,69 g</b>
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>15,50 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>0,6 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>&lt;0,02 g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>32,2 g</b>
<b>SALE</b>	<b>1,73 g</b>
<b>UMIDITA'</b>	<b>38,4</b>
<b>CENERI</b>	<b>3,95</b>
<b>aW</b>	<b>0,965</b>
<b>pH</b>	<b>5,95</b>

DESCRIZIONE ANALITICA

**Tipo:** Formaggio a pasta semicotta prodotta con latte intero

**Salatura:** in salamoia per 5-6 ore

**Stagionatura:** dai 30 giorni ai 90 giorni

**Forma:** cilindrica con facce piene

**Scalzo:** diritto di 4-6 cm – **Larghezza:** 15,7 cm – **Lunghezza:** 15,7 cm

**Peso medio:** 0,9-1,1 Kg

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA  
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40  
25044 Capo di Ponte  
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
FORMAGGIO  
"GRASSINA VAL D'ANGOLO"

Edizione 05 del 01.06.2018

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bianco avorio

**Odore:** caratteristico

**Sapore:** aromatico e delicato

**Consistenza:** morbida

**Crosta:** sottile, non edibile, color paglierino con fioritura

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:** 2 082 041 \_ \_ \_ \_ \_ (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 "GRASSINA VAL D'ANGOLO"</p>
<p>Edizione 05 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

Il presidente della CISSVA COMMERCIALE SRL, Sig. Mariotti Sandra

CASEIF. "CISSVA" Soc. Coop. Agricola  
Via S. Briscioli n. 40  
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)  
C. Fisc. 0125770179 - P. IVA 00542200173



CISSVA COMMERCIALE s.r.l.  
Via Sebastiano Briscioli n. 40  
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)  
Cod. Fisc. e P. IVA: 12160620988

