

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA  
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40  
25044 Capo di Ponte  
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
FORMAGGIO  
"NOSTRANO CISSVA"

Edizione 08 del 01.06.2018

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO NOSTRANO CISSVA

Il Nostrano Cissva è un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte parzialmente scremato. Dopo l'anno è ottimo anche da grattugia.

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 1943,67</b>
	<b>Kcal 464,55</b>
<b>GRASSI</b>	<b>37,78 g</b>
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>16,35 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>0,30 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>0,30 g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>32,0 g</b>
<b>SALE</b>	<b>1,74 g</b>
<b>UMIDITA'</b>	<b>25,53</b>
<b>CENERI</b>	<b>3,97</b>
<b>aW</b>	<b>0,917</b>
<b>pH</b>	<b>5,25</b>

DESCRIZIONE ANALITICA

**Tipo:** Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte parzialmente scremato

**Salatura:** a secco o in salamoia per 10-12 ore

**Stagionatura:** 6 mesi per il tipo da tavola, 1 anno per quello da grattugia

**Forma:** cilindrica con facce leggermente convesse

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

**Peso medio:** 5,5-8 Kg

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA  
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40  
25044 Capo di Ponte  
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
FORMAGGIO  
"NOSTRANO CISSVA"

Edizione 08 del 01.06.2018

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino

**Odore:** intenso

**Sapore:** aromatico e dolce

**Consistenza:** semidura

**Crosta:** gialla dura e liscia, crosta non edibile

SHELF-LIFE CONSIGLIATA

**TMC:** 90 giorni per il prodotto 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 o scatola di cartone

Materiali in accordo con Reg. CEE

**Codice a BARRE:** 2 082 064 \_ \_ \_ \_ \_ (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

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA  
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioi, 40  
25044 Capo di Ponte  
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
FORMAGGIO  
"NOSTRANO CISSVA"

Edizione 08 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" Soc. Coop. Agricola  
Via S. Briscioi n. 40  
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)  
C. PISC. 030/2570179 - R.I.V.A. 09054401213  


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: 02160620988  
