


<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGELLA "OL MAGROT"</p>
<p>Edizione 04 del 01.06.2018</p>	

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGELLA OL MAGROT

La formaggella Ol Magrot è un prodotto che unisce il sapore inconfondibile del latte della Valle Camonica con la leggerezza di un formaggio magro: la sua cremosità e pienezza la rendono unica nel suo genere. Disponibile in due formati, è perfetta per ogni esigenza.

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
ENERGIA	KJ 1619
	Kcal 386,94
GRASSI di cui acidi grassi saturi	28,69 g
	15,50 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	0,6 g
	<0,02 g
PROTEINE	32,2 g
SALE	1,73 g
UMIDITA'	55,78
CENERI	2,83

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte scremato in centrifuga

Salatura: in salamoia per 1 ora

Stagionatura: dai 10 ai 40 giorni


Forma: rotonda e classica

Scalzo: diritto di 4,5 cm – **Larghezza:** 8,5 cm – **Lunghezza:** 8,5 cm

Peso medio: 300 g

Scalzo: diritto di 5 cm - **Larghezza:** 14,5 cm - **Lunghezza:** 14,5 cm

Peso medio: 1,2 Kg

<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioi, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGELLA "OL MAGROT"</p>
<p>Edizione 04 del 01.06.2018</p>	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco avorio

Odore: caratteristico

Sapore: morbido

Consistenza: morbida e cremosa

Crosta: leggerissima tendente a lieve fioritura, crosta non edibile

SHELF-LIFE CONSIGLIATA

TMC: 30 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: 2 082 144 _ _ _ _ _ (essendo un prodotto a peso variabile le ultime sei cifre si riferiscono al peso)

RINTRACCIABILITA'

Lotto: ggmmaa

Data di scadenza: gg/mm/aa

<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO</p> <p>Via Sebastiano Briscioi, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGELLA "OL MAGROT"</p>
<p>Edizione 04 del 01.06.2018</p>	

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

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. 030770179 - P.IVA 0055541025



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: 12 180 530 938

