


<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ROSA CAMUNA"</p>
<p>Edizione 08 del 01.06.2018</p>	

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO ROSA CAMUNA

La Rosa Camuna è un formaggio da tavola unico, dalla caratteristica forma a petalo di rosa. Prodotta con il latte parzialmente scremato. Dopo un mese di stagionatura offre un gusto profumato di essenze montane.

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

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
<b>ENERGIA</b>	<b>KJ 1619</b>
	<b>Kcal 386,94</b>
<b>GRASSI</b> di cui acidi grassi saturi	<b>28,69 g</b>
	<b>15,50 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b> di cui zuccheri	<b>0,6 g</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>40,31</b>
<b>CENERI</b>	<b>3,55</b>
<b>aW</b>	<b>0,959</b>
<b>pH</b>	<b>5,48</b>

DESCRIZIONE ANALITICA


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

**Salatura:** in salamoia per 10-12 ore

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

**Forma:** a rosa con 4 petali con facce piane recanti il marchio CISSVA

**Scalzo:** diritto di 3-6 cm – **Larghezza:** 18 cm – **Lunghezza:** 18 cm **Peso medio:** 1,3-2 Kg

<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ROSA CAMUNA"</p>
<p>Edizione 08 del 01.06.2018</p>	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bianco avorio

**Odore:** caratteristico

**Sapore:** acidulo

**Consistenza:** morbida e compatta

**Crosta:** leggerissima tendente a lieve fioritura e crosta non edibile

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:** 2 082 014 \_ \_ \_ \_ \_ (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 Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ROSA CAMUNA"</p>
<p>Edizione 08 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. Briscioli n. 40  
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)  
C. Fisc. 01725790179 - P. IVA 03054740303



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: 02160620988

