


| | |
|--|---|
| <p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO</p>  <p>Via Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> | <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO "FORMAGELLA RUSTICHELLA CAMUNA"</p> |
| <p>Edizione 03 del 16.09.2014</p> | |

La Formagella Rustichella Camuna è un formaggio tipico della montagna Lombarda dalla forma rotonda, prodotto con latte intero. È un formaggio a latte crudo.

INGREDIENTI

LATTE VACCINO, caglio, sale, fermenti lattici.

| |
|---------------------------------------|
| <p>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</p> |
| <p>CONTIENE LATTE</p> |

SCHEDA PRODOTTO VALORI NUTRIZIONALI MEDI

| | su S.S. | Su T.Q. |
|--|---------|----------------|
| KCal | | 353,73 |
| KJ | | 1.480,01 |
| Grassi Di cui ACIDI GRASSI SATURI | 51,38 | 29,01 15,84 |
| Carboidrati Di cui ZUCCHERI | 1,88 | 1,06 0,18 |
| Proteine | 40,49 | 22,86 |
| Sale | | 1,43 |
| Umidità | | 43,54 |
| Ceneri | 6,25 | 3,53 |
| Aw | | 0,972 |
| pH | | 5,78 |

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotta con latte crudo 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:** 17,5cm – **Lunghezza:** 17,5cm

Peso medio: 1,3-2 Kg

| | |
|--|---|
| <p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO</p>  <p>Via Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> | <p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO "FORMAGELLA RUSTICHELLA CAMUNA"</p> |
| <p>Edizione 03 del 16.09.2014</p> | |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco avorio
Odore: caratteristico
Sapore: aromatico e delicato
Consistenza: morbida
Crosta: sottile, paglierino con fioritura, non edibile

SHELF-LIFE

Giorni: 60 giorni

CLASSIFICAZIONE (ART. 62 LEGGE 24 MARZO 2012 N.27)

Prodotto deteriorabile

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

Temperatura di conservazione +4°C - +6°C
Temperatura di trasporto +4°C - +6°C

CONFEZIONE E IMBALLO

Tipo: carta politenata e scatole di cartone
 Materiali in accordo con reg. CEE
Codice a BARRE: 2 082 45

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali: max 10.000
E. Coli: max 10.000
Salmonella spp.: Assente
Listeria monocytogenes: Assente

(Su richiesta sono a Vs completa disposizione ulteriori analisi)

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. Dellanoce Marco

CISSVA COMMERCIALE s.r.l.
 Via Sebastiano Briscioli n. 40
 25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
 Cod. Fisc. e Partita IVA: 02 139 620 088



CASEIF. "CISSVA" Soc. Coop. Agricola
 Via S. Briscioli n. 40
 25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
 C. Fisc. 010 579 0179 - P. IVA 03854750293

