

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioi, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
FORMAGGIO
"SILTER DOP"

Edizione 02 del 01.06.2018

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO SILTER DOP

Il Formaggio Silter DOP è un formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto durante tutto l'anno esclusivamente con latte crudo.

INGREDIENTI

LATTE VACCINO scremato solo per affioramento naturale della panna, caglio, sale e fermenti lattici autoctoni.

INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI

CONTIENE LATTE

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	28,69 g
di cui acidi grassi saturi	15,50 g
CARBOIDRATI	0,6 g
di cui zuccheri	<0,02 g
PROTEINE	32,2 g
SALE	1,73 g

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta dura prodotto con latte crudo

Salatura: a mano per aspersione del sale secco di media granulometria o in salamoia tra i 4 e 12 giorni

Stagionatura: dopo un minimo di 100 giorni

Forma: cilindrica con facce leggermente convesse

Scalzo: diritto di altezza 8-10 cm recante il marchio all'origine ed il marchio a fuoco – **Larghezza:** 32-42 cm – **Lunghezza:** 32-42 cm

Peso medio: 10-16 kg

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
FORMAGGIO
"SILTER DOP"

Edizione 02 del 01.06.2018

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tendente al bruno

Odore: intenso

Sapore: dolce con note di sapido e/o piccante nei SILTER DOP molto stagionati

Consistenza: semidura-dura

Crosta: dal colore giallo, crosta non edibile

SHELF-LIFE CONSIGLIATA

TMC: 180 giorni

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

Prodotto NON deteriorabile

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

Temperatura di stagionatura Da +7°C a +20°C

Temperatura di trasporto Da +0°C a +6°C

Temperatura di conservazione Da +0°C a +6°C

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Tipo: carta politenata

Materiali in accordo con Reg. CEE

Codice a BARRE: 2 082 156 _ _ _ _ _ (essendo un prodotto a peso variabile le ultime sei cifre si riferiscono al peso)

RINTRACCIABILITA'

Lotto: mmaa

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
"SILTER DOP"

Edizione 02 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. Fisc. 0725770179 - P. IVA 03654750993