

CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA
E DEL SEBINO



Via Sebastiano Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
FORMAGGIO
"STANGA"

Edizione 05 del 01.06.2018

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO STANGA

La Stanga è un formaggio a pasta semicotta realizzato con latte pastorizzato.

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

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
UMIDITA'	36,4
CENERI	3,95
aW	0,974
pH	5,68

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte pastorizzato


Salatura: in salamoia per circa 10 ore

Stagionatura: dai 60 ai 180 giorni

Forma: rettangolare

Scalzo: di 12 cm - **Profondità:** 15 cm - **Larghezza:** 35 cm **Lunghezza:** 31 cm

Peso medio: 5 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 "STANGA"</p>
<p>Edizione 05 del 01.06.2018</p>	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino
Odore: gradevole, caratteristico
Sapore: deciso
Consistenza: semi morbida, pasta leggermente occhiata
Crosta: crosta non edibile

SHELF-LIFE CONSIGLIATA

TMC: 90 giorni

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 e scatole di cartone
 Materiali in accordo con Reg. CEE
Codice a BARRE: 2 082 134 _ _ _ _ _ (essendo un prodotto a peso variabile le ultime sei cifre si riferiscono al peso)

RINTRACCIABILITA'

Lotto: gmmmaa
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

<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 "STANGA"</p>
<p>Edizione 05 del 01.06.2018</p>	

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. e P. IVA: 02140520988



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: 02140520988

