


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

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO ZEROUNO

Lo Zerouno è un formaggio privo di lattosio ad alta digeribilità, particolarmente gustoso. Prodotto dall'impiego esclusivo di latte vaccino intero camuno-sebino, è perfetto per essere gustato in ogni occasione ed in qualsiasi momento della giornata. Ricorda la genuinità dell'acqua sorgiva che scorre nelle nostre Valli.

Si trova in commercio in due formati da circa 0,4-0,6 Kg e 1,3 Kg.

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

<p>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</p>	
<p>VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</p>	
<p>ENERGIA</p>	<p>KJ 1619</p>
	<p>Kcal 386,94</p>
<p>GRASSI di cui acidi grassi saturi</p>	<p>28,69 g</p>
	<p>15,50 g</p>
<p>CARBOIDRATI di cui zuccheri</p>	<p>0,6 g</p>
	<p><0,02 g</p>
<p>PROTEINE</p>	<p>32,2 g</p>
<p>SALE</p>	<p>1,73 g</p>
<p>UMIDITA'</p>	<p>41,06</p>
<p>CENERI</p>	<p>3,68</p>

DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotta con latte intero


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

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

Scalzo: diritto di 5 cm – **Larghezza:** 14,5 cm – **Lunghezza:** 14,5 cm
Peso medio: 1,2 Kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco crema
Odore: caratteristico
Sapore: pieno e persistente
Consistenza: morbida e cremosa
Crosta: leggerissima tendente a lieve fioritura, 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: 2 082 101 _ _ _ _ _ (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 "ZEROUNO"</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

Lattosio: < 0.1 g/100 g

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: 02179090988



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: 02179090988

