



Casurricotta



CACIORICOTTA MISTO

Formaggio a pasta semidura,
formato in fucelle e confezionato sottovuoto.
Il condimento tipico dei piatti
dell'antica tradizione meridionale italiana.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	FORMAGGI DA RE
Denominazione	Cacioricotta misto
Descrizione	Formaggio a pasta semidura, formato in fuscelle e confezionato sottovuoto.
Ingredienti	Latte di vacca, latte di pecora, latte di capra, siero di latte, sale, caglio.
Origine del latte	Italia.
Allergeni	LATTE.
Modalità e shelf-life	Da consumare preferibilmente entro 180 giorni, da conservare a +4°C.
Bollo CE	IT 16 75 CE
Confezionamento	Sottovuoto - Termoformato.

Caratteristiche organolettiche

Colore	bianco latteo
Odore	caratteristico senza note estranee
Gusto	intenso, piacevolmente salato
Consistenza	compatta e dura
Aspetto	a forma cilindrica piatta

Controlli igienico sanitari

Eseguiti in autocontrollo e rispondenti a normativa Reg.852/04 CE e Reg. 853/04 CE All . III sezione IX, Reg. 178/2000 CE s. m .i. - Laboratorio esterno accreditato SINAL Servizio Sanitario Nazionale Regione Puglia A. S. L. BR/1 Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario Area "B"

Formati e confezioni disponibili

Peso	300 g circa
Pezzi per imballo	30 forme
Tipo di imballo	Cartone
Dimensioni cartone	Altezza 15 cm - Larghezza 21 cm - Lunghezza 40 cm
Numero cartoni per strato	10
Numero strati per pedana	5

Materiale a contatto con gli alimenti

Idonei Reg. CE 1935/2004 s .m .i. DM.21.03.1973 e s. m. i. Reg. CE 2023/2006 e Reg .CE 60/2011

ETICHETTATURA CONFEZIONE

Conforme a DL 109 del 27/01/92 e Reg. 1169/2009 CE
Riporta: ingredienti; codice EAN 13; scadenza; lotto; peso netto; informazioni nutrizionali; modalità di conservazione.

Caratteristiche microbiologiche

Conta di escherichia coli	
beta-glucuronidasi positiva (UFC/g)	< 10
Conta di stafilococchi coagulasi-positivi (UFC/g)	< 10
Ricerca di salmonella spp (ass-pres/25g)	Assente
Ricerca di listeria monocytogenes (ass-pres/25g)	Assente

Caratteristiche chimiche

Ph	5,6 – 5,8
Umidità	50,5 %

Valori nutrizionali medi (per 100g di prodotto)

Valore energetico	276 Kcal
Valore energetico	1146 Kj
Grassi	22 g
Grassi (di cui saturi)	10 g
Carboidrati (di cui zuccheri)	2,9 g
Proteine	17 g
Sodio	1,6 g

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape			
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

