



SENZA LATTOSIO

Casuricotta



CACIORICOTTA DA GRATTUGIA

Ottenuto per coagulazione termo-presamica del latte vaccino delattosato proveniente da allevamenti pugliesi. Dopo la coagulazione è formato in fuscelle, salato a mano e dopo un periodo di breve asciugatura è confezionato sottovuoto.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	FORMAGGI DA RE
Denominazione	Formaggio a pasta semidura
Descrizione	Il Cacioricotta senza lattosio è ottenuto per coagulazione termo-presamica del latte vaccino delattosato proveniente da allevamenti pugliesi. Dopo coagulazione è formato in fuscelle, salato a mano e dopo un periodo di breve asciugatura è confezionato sottovuoto.
Ingredienti	LATTE di vacca delattosato, sale, caglio.
Origine del latte	Italia-Puglia
Shelf-life	180 giorni dalla data di produzione.
Vita residua min. gar. alla cons.	135 giorni
Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C.
Bollo CE	IT 16 75 CE

Caratteristiche organolettiche

Forma	Forma cilindrica piatta.
Colore	Bianco latteo.
Odore	Caratteristico senza note estranee.
Gusto	Intenso, dolce e piacevolmente salato.

Formati e confezioni disponibili

Peso	230-260 g circa
Pezzi per imballo	15 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

Pallettizzazione

Pallet	EPAL
Imballi per strato	12
Numero di strati	7
Imballi per pallet	84

Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto rispetta i valori microbiologici previsti dalla normativa comunitaria Reg. CE 1441/2007

Escherichia coli	10 ² – 10 ³ UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	10 ³ – 10 ⁴ UFC/g
Salmonella spp.	Assente/ 25 g
Listeria monocytogenes	Assente/ 25 g

Caratteristiche chimiche

Ph	5,6 – 5,8
Umidità	50,5 %

Valori nutrizionali medi (per 100g di prodotto)

Valore energetico	433 Kcal
Valore energetico	1796 Kj
Grassi	37 g
di cui saturi	30 g
Carboidrati	1,1 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	25 g
Sale	1,5 g
Lattosio	<0,1%

Il prodotto contiene glucosio e galattosio in funzione della scissione del lattosio.

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	