



**HERACLEA**  
CASARI LUCANI DAL 1985



## CACIOCAVALLO

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA - REV. 02 DEL 10.10.2017 - N° RICONOSCIMENTO IT 17 39 CE

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Caciocavallo

### DESCRIZIONE

Formaggio semistagionato, a pasta filata semidura

### ORIGINE DEL LATTE

Italia

### INGREDIENTI

Latte vaccino, caglio, fermenti lattici, sale

### ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA

Formaggio piriforme foggato a mano con testa a palla più piccola. La crosta è sottile, liscia, uniforme, consistente, priva di vaiolature e di piegature. Colore: giallo paglierino brillante tendente al giallo ambrato. Sapore: dolce. Pasta: formaggio a pasta filata a struttura pastosa poco elastica.

### MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Forme da 2,2 Kg circa, con legaccio.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche se dalla data di produzione è conservato nel rispetto delle temperature da +4°C a +12°C

### SCADENZA

180 giorni dalla data di produzione

### ALLERGENI (Reg.1169/11)

Proteine del latte, lattosio

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	kcal 283 – kjoule 1183
Proteine	20g
Carboidrati di cui zuccheri	0,50g 0,21g
Grassi di cui saturi	22g 18,12g
Sodio	785mg

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. 2073/05)

Parametro	M	m	n	c
Staphylococchi coag. positivi	5 ufc/g	10 ufc/g	5	2
Listeria monocytogenes	assente in 25g		5	0
Salmonella spp	assente in 25g		5	0

### PRODOTTO SOGGETTO A CALO DI PESO NATURALE

#### caseificio heraclea srl

s.s.106 - km. 417,500 - 75020 Nova Siri /Mt - t. 0835 877 516 - f. 0835 505 884 - p.iva 0127420778 - info@caseificioheraclea.com - caseificioheraclea.com  
azienda con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato UNI EN ISO 22000:2005

