



HERACLEA
CASARI LUCANI DAL 1985



CACIOCCHIO

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Caciocchio

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. Gerato all'esterno con crosta 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 bucherellata.

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 01274720778 - info@caseificioheraclea.com - caseificioheraclea.com
azienda con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato UNI EN ISO 22000:2005

