



HERACLEA
CASARI LUCANI DAL 1985



CACIORICOTTA MISTO

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Cacioricotta

DESCRIZIONE

Formaggio semiduro da tavola e/o da grattugia prodotto da latte (vedi ingredienti)

ORIGINE DEL LATTE

Italia

INGREDIENTI

Latte vaccino, latte ovino, latte caprino, caglio, sale

ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA

Formaggio di colore bianco, compatto a forma cilindrica

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

da 400g circa, sottovuoto

MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola o grattugia

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 270 – kjoule
Proteine	18,23g
Carboidrati di cui zuccheri	2g 0,98g
Grassi di cui saturi	20,12g 16,14g
Sodio	421mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. 2073/05)

Parametro	M	m	n	c
Staphylococchi coag. positivi	100 ufc/g	10 ufc/g	5	2
Escherichia coli	1000 ufc/g	100 ufc/g	5	2
Listeria monocytogenes	assente in 25g			
Salmonella spp	assente in 25g			

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

