	SCHEDA TECNICA **PRODOTTO**	MOD: ST Ed. 01 / Rev. 00 Data 23/09/2019 / Pag. 1 di 1 Compilato e approvato da RQ

CACIOTTA FLAVIANA

Denominazione commerciale	Flaviana
Denominazione legale	Caciotta
Descrizione	Formaggio da tavola a consistenza morbida, prodotto con latte vaccino
Fornitore	CENTRO VENETO FORMAGGI srl Via Valcavasia 40 – 31034 Cavaso del Tomba (TV)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Latte, sale, caglio. Trattato in superficie con conservanti E235, E202. Crosta non edibile.
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte
Modalità di conservazione	Conservare tra +4°C/+8°C Temperatura consigliata: +4°C/+6°C
TMC	45gg
Shelf life	30gg
Dati imballo	Forme in atm poste in vassoio in polistirolo aperto, una forma per vassoio
Peso	2,5kg ca
Origine del latte	Italia

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0548
Bollo CE	IT 05/114 CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	1312
	kcal	317
Grassi	g	27
di cui acidi grassi saturi	g	19
Carboidrati	g	1,4
di cui zuccheri	g	1,1
Proteine	g	17
Sale	g	2,4

-Caratteristiche organolettiche-

Forma	Cilindrica, facce piane di diametro 20-25cm, scalzo di altezza 5-6cm
Colore	Paglierino chiaro, uniforme. Crosta assente o appena percettibile
Sapore	Ricco, gradevole, fresco
Odore	Latteo

-Caratteristiche chimico fisiche-

Umidità	47,5% +/- 2,5
Proteine	18% +/- 2,0
Grassi/ss	61%
Grassi	32,50% +/- 2,5

-Caratteristiche microbiologiche-

Staphylococcus coagulasi positivi	<1000 ufc/g
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Coliformi totali a 30°C	<1000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

-Pallettizzazione-

7 strati da 15 vassoi