

Caciotta

SCHEDA DI PRODOTTO
ALLEGATO AL MANUALE DI
AUTOCONTROLLO IGIENICO



Cooperativa Agordino Lattoria di Vallata
Società Agricola Cooperativa
Via Toccol, 61 - 32021 Agordo (BL)
Tel. 0437640947 Fax. 0437641049
P.IVA e C.F. 00694120254
Caseificio Via Tissi 32021 Agordo (BL)
cooperativaagordino@gmail.com
www.latteriadivallata.com



DESCRIZIONE:

Formaggio a pasta morbida prodotto con latte intero pastorizzato.

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

INGREDIENTI:

Latte intero pastorizzato, caglio, sale.

CARATTERISTICHE

Forma: Cilindrica
Dimensioni: (medie) altezza: 8- 10 cm
diametro cm 12-14.
Peso: medio circa 8-900 gr
Colore della pasta: bianco
Occhiatura: minima o assente

CONSERVAZIONE:

Venduto dopo stagionatura di almeno 15 gg,
conservato a temperatura < 10° C

TMC:

Non definita all'origine

IT CE
05/410

Valori nutrizionali medi per 100 gr di prodotto		
Energia	kcal 368 / kj 1526	
Grassi	gr	30.00
di cui grassi saturi	gr	21.25
Carboidrati	gr	1.05
di cui zuccheri	gr	1.05
Proteine (da calcolo:azoto x 6.25)	gr	23.40
Cloruro di sodio	gr	1.10



Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Latte e prodotti a base di latte
(compreso il lattosio)

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp Assente in 25 gr

Listeria monocytogenes Assente in 25 gr