


<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ROSA CAMUNA"</p>
<p>Edizione 08 del 01.06.2018</p>	

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: FORMAGGIO ROSA CAMUNA

La Rosa Camuna è un formaggio da tavola unico, dalla caratteristica forma a petalo di rosa. Prodotta con il latte parzialmente scremato. Dopo un mese di stagionatura offre un gusto profumato di essenze montane.

INGREDIENTI

LATTE VACCINO, caglio, sale, fermenti lattici.

<p>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</p>
<p>CONTIENE LATTE</p>

ORIGINE DEL LATTE: **ITALIA**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI (g/100g) DI PRODOTTO

<p>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</p>	
<p>VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</p>	
<p>ENERGIA</p>	<p>KJ 1619</p>
	<p>Kcal 386,94</p>
<p>GRASSI di cui acidi grassi saturi</p>	<p>28,69 g</p>
<p>CARBOIDRATI di cui zuccheri</p>	<p>0,6 g</p>
<p>PROTEINE</p>	<p><0,02 g</p>
<p>SALE</p>	<p>32,2 g</p>
<p>UMIDITA'</p>	<p>1,73 g</p>
<p>CENERI</p>	<p>40,31</p>
<p>aW</p>	<p>3,55</p>
<p>pH</p>	<p>0,959</p>
<p></p>	<p>5,48</p>

DESCRIZIONE ANALITICA


Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte parzialmente scremato in centrifuga

Salatura: in salamoia per 10-12 ore

Stagionatura: dai 30 giorni ai 90 giorni

Forma: a rosa con 4 petali con facce piane recanti il marchio CISSVA

Scalzo: diritto di 3-6 cm – **Larghezza:** 18 cm – **Lunghezza:** 18 cm **Peso medio:** 1,3-2 Kg

<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ROSA CAMUNA"</p>
<p>Edizione 08 del 01.06.2018</p>	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco avorio

Odore: caratteristico

Sapore: acidulo

Consistenza: morbida e compatta

Crosta: leggerissima tendente a lieve fioritura e crosta non edibile

SHELF-LIFE CONSIGLIATA

TMC: 60 giorni

CLASSIFICAZIONE (ART. 62 LEGGE 24 MARZO 2012 N.27)

Prodotto deteriorabile

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

Temperatura di conservazione Da 0°C a +6°C

Temperatura di trasporto Da 0°C a +6°C

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO

Tipo: carta politenata e scatole di cartone


Materiali in accordo con Reg. CEE

Codice a BARRE: 2 082 014 _ _ _ _ _ (essendo un prodotto a peso variabile le ultime sei cifre si riferiscono al peso)

RINTRACCIABILITA'

Lotto: ggmmaa

Data di scadenza: gg/mm/aa

<p>CASEIFICIO SOCIALE DI VALLECAMONICA E DEL SEBINO</p> <p>Via Sebastiano Briscioli, 40 25044 Capo di Ponte Brescia</p> 	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO FORMAGGIO "ROSA CAMUNA"</p>
<p>Edizione 08 del 01.06.2018</p>	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (secondo la normativa in vigore)

Parametro analitico	Valore
Salmonella	Assente in 25 g di prodotto
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g di prodotto
Escherichia coli	Max. 1.000
Coliformi totali	Max. 10.000

RESIDUI

Aflatossine M1: conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente

Il presidente della CISSVA SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA, Sig. Panteghini Giancarlo

CASEIF. "CISSVA" Soc. Coop Agricola
Via S. Briscioli n. 40
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
C. Fisc. 01725790179 - P. IVA 03054240303



Il vice-presidente della CISSVA COMMERCIALE SRL, Sig.ra Mariotti Sandra

CISSVA COMMERCIALE s.r.l.
Via Sebastiano Briscioli n. 40
25044 CAPO DI PONTE (Brescia)
Cod. Fisc. e P. IVA: 02160620988

