



COD. CNEM PESO / WEIGHT 1,8 KG – lb 4,8

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La Caciotta Toscana è un formaggio fresco misto, prodotto con latte vaccino e aggiunta di latte ovino in ogni periodo dell'anno. Si contraddistingue per la sua pasta molle ed elastica di colore giallo paglierino. *The Caciotta Toscana is a cheese produced with cow and sheep milk and it has soft form and light yellow colour.*

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte vaccino pastorizzato con aggiunta di **latte** ovino pastorizzato minimo 5%, sale, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E203.
Pasteurized cow milk and minimum 5% of pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, live cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E203.

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 37°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 10 gg. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa.
Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 37°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 10 days. Before selling anti-mold treatment on surface.

ALLERGENI / ALLERGENS

CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. <i>Milk and milk products</i>
PUO' CONTENERE MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLANT	Latte e prodotti a base di latte Soia e prodotti a base di soia Frutta secca a guscio <i>Milk and milk products Nuts or derivatives Soya or derivative</i>

DESTINAZIONE USO / DESTINATION

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.
General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.

MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE

Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.
Inedible rind, cheese to be consumed after removal of the rind.

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C. | 180 days from the packaging date, at +4 / +8°C.

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea
The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION	IMBALLAGGIO OUTER PACKAGING	UNITÀ DI IMBALLO FORWARDING	BARCODE
Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere sopra i 14°C. <i>We suggest transport temperature at 0+4°C. During delivery by splitting temperature must not exceed 14°C.</i>	2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 39,7 x 19,5 x 11,5 <i>2 pcs x box Size (cm): 39,7x 19,5 x 11,5</i>	Cartoni x strato: 12 N° di strati: 6 Cartoni x pallet: 72 <i>Boxes x layer: 12 N° of layers: 6 Boxes x pallet: 72</i>	EAN 13 prodotto Product UPC 2219587
DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSIONS	4 pezzi per cartone dimensioni (cm) 39,7 x 39,7 x 12,8 <i>4 pcs x box Size (cm): 39,7x 39,7 x 12,8</i>	Cartoni x strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni x pallet: 42 <i>Boxes per layer: 6 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 42</i>	EAN 128 CASE UPC 9 8032793290189
Diametro / diameter: 17,5 cm Altezza / height: 6 cm			

Nutrition Facts

Serving Size: 1 oz. (28 g)
Servings Per Container: Varied

Amount Per Serving

Calories	96	Calories from Fat	76
% Daily Value *			
Total Fat	8 g		12 %
Saturated Fat	6 g		30 %
Trans Fat	0 g		
Cholesterol	22 mg		7 %
Sodium	176 mg		7 %
Total Carbohydrate	0,0 g		0 %
Dietary Fiber	0,0 g		0 %
Sugars	0,0 g		0 %
Protein	6 g		
Vitamin A	0 %	Vitamin C	0 %
Calcium	24 %	Iron	0 %

* Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet.
Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories:	2,000	2,500
Total fat	Less than	65g	80g
Saturated Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITION INFORMATION

VALORE ENERGETICO ENERGY VALUE	1510 kj 364 kcal	GRASSI FAT	30 g
PROTEINE PROTEIN	23 g	di cui Saturi of which Saturates	21 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATE	0,0 g	FIBRE ALIMENTARI DIETARY FIBRE	0,0 g
di cui zuccheri Sugars	0,0 g	SALE SALT	1,6 g

ETICHETTATURA - LABELING
Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal D.L.vo 109/92 e Reg. CE 1169/2011
Labels on the product are according to D.L. vo 109/92 and Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / pH	4,5 – 5,10
aW / WATER ACTIVITY	< 0.97
FOSFATASI / PHOSPHATASE	NEGATIVA NEGATIVE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL STANDARDS

<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent in 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Assente / Absent in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Coliformi</i>	< 10.000 ufc/g



Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. *The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request*

Scheda tecnica / Product technical data n° 18 Rev 02:
Data / Date: 01/12/2014
Il responsabile / Person in charge: *Dott.ssa Lara Ciardelli*