

CACIOCAVALLO DI GROTTA



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio duro a pasta filata, ottenuto con latte crudo vaccino

2. FORNITORE

2.1) Nome: "CASEIFICIO AVERSANO SRL"

2.2) Stabilimento di produzione: **Via S. Nicola, 131 | 80036 Palma Campania | NAPOLI (ITALY)**

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : **IT 15/361 CE**

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Latte, Sale, Caglio.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: **CACIOCAVALLO AFFINATO IN GROTTA**

4.2) Marchio: **CASEIFICIO AVERSANO SRL**

4.3) Tipo di confezionamento: Tal quale.

Pezzature da 1800g; 4000g;

4.4) Presentazione prodotto:

Crosta: Sottile

Pasta: Struttura compatta butirrosa

Sapore: Aromatico, piacevole e delicato

Odore: Tipico aromatico

Colore: Giallo paglierino più carico all'esterno,
meno carico all'interno

Consistenza: Compatta, elastica

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi \pm tolleranza
Umidità	%	46.0 \pm 2.0
Residuo secco	%	54.0 \pm 2.0
Grasso stq	%	25.0 \pm 2.0
Grasso ss	%	47.0 \pm 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	27.0 \pm 2.0
Sale (Na Cl)	%	1.0 \pm 0.3



6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	340 kcal
Valore Energetico	1423 kj
Proteine	27,6 g
Carboidrati	1.2 g
<i>di cui Zuccheri</i>	1.2 g
Grassi	25,0 g
<i>di cui Acidi Grassi Saturi</i>	16.3 g
Sale	1,0 g

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
E. Coli B-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 10	> 100
Stafilococchi coagulasi positivi (S. Aureus)	ufc/g	< 10	> 100
Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
Listeria monocytogenes	ufc/25g	assente	presente
(§) in 5 unità campionarie.			

8. CONTAMINANTI

Sostanze inibenti: assenti **Residui antiparassitari:** inferiori alla direttiva

CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 | CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94

Residui di medicinali veterinari: inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti

Metalli pesanti: inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06

Pb (mg/Kg) e successivi aggiornamenti

Aflatossina M1 (ng/Kg)

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007 - Latte e derivati

10. CONSERVAZIONE O TMC

- 1) Termine minimo di conservazione, 180 giorni dalla data di produzione
- 2) Temperatura di conservazione, compresa tra + 4° C e + 8° C

11. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica (caglio) del latte crudo vaccino, rottura del coagulo, prima cottura alla temperatura di circa 45-50 °C, maturazione della cagliata, filatura e salatura. Successivamente il formaggio viene messo a maturare in apposite celle a temperatura e umidità controllate.

Dal 60 giorno di stagionatura il caciocavallo viene messo per circa 180 giorni in grotta di tufo naturale dove stagiona ad una temperatura naturale di circa 12/13 c° dove acquista quel profumo di muschiato.

CONFEZIONAMENTO	
IN CARTO PRIMARIO: Scatola 12 kg	
PALLETTIZZAZIONE	
N. CARTONI PER FILA	04 Cartoni
N. FILE PER PALLET	08 File
DIMENSIONI PALLET H 1.40	PESO NETTO: kg 384 VOLUME: mc 1.30

