

# CACIOTTINA BIANCANEVE -Cod. FITA038-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Caciottina trattata in lavorazione con il *Penicillium candidum* che conferisce alla crosta, edibile, la tipica consistenza soffice e la colorazione biancastra. Si degusta al naturale con pane tipo "ciabatta", con insalatina novella, condita con un filo d'olio; si può usare su crostini o tagliata a dadi per condire gnocchi di patate e polenta.

## INGREDIENTI

**Latte**, sale, caglio. Trattata con *Penicillium candidum*.

**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Veneto
<b>Produttore:</b>	IT N9U62 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	Pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	Forma cilindrica, facce piane di diametro 10 - 12 cm, scalzo di altezza 6 - 7 cm. Peso da 0,6 a 0,8 kg. Pasta di colore bianco, omogenea con lieve occhiatura. La crosta si presenta con una fioritura naturale bianca e vellutata. Sapore dolce e delicato.
<b>Stagionatura:</b>	oltre i 12 giorni
<b>Peso:</b>	circa 700 g (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 30 giorni dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	344 kcal / 1425 kJ
<b>Grassi</b>	29,0 g
<b>di cui saturi</b>	21,0 g
<b>Carboidrati</b>	0,7 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	20,0 g
<b>Sale</b>	1,7 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale: 44,0%

Materia Grassa (MG) assoluta: 27,0%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonella spp*: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Staphylococcus coagulasi* +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Escherichia coli*  $\beta$ -glucorinidasi +: < 10<sup>2</sup> UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>3</sup> UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio). Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione:** Direzione

