

	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	MOD. 10E Ed. 0 O1. CACIOCAVALLO TESTA PICCOLA Rev. 1 del 05/07/2024
--	-----------------------------------	---

CACIOCAVALLO TESTA PICCOLA						
DENOMINAZIONE E CATEGORIA		Formaggio a pasta filata a media stagionatura.				
INGREDIENTI		LATTE crudo, SIEROINNESTO, sale, enzima coagulante.				
ORIGINE LATTE		ITALIA (Reg. UE 775/2018)				
TRATTAMENTO DEL LATTE		LATTE crudo				
ALLERGENI		LATTE e derivati del LATTE naturalmente presenti (Reg. UE 1169/2011)				
LOTTO		Codice alfa-numeico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni				
DATA DI SCADENZA O TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE		Max 700gg a decorrere dalla data di produzione, in ambiente tra +4°C e 15°C e umidità 80%. Se porzionato max 60 gg a partire dal confezionamento in ATM.				
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA		540 gg, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di max +8 °C. Stagionatura minima 90 gg				
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE		Si consiglia di selezionare longitudinalmente il pezzo, dalla testa verso la base e di conservarlo in ambiente ventilato tra +4°C e +8°C per un periodo non superiore a 10 giorni avendo cura di coprire la superficie di taglio con materiale protettivo.				
CONDIZIONI D'IMPIEGO E DI CONSUMO		Si consiglia di consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra 10 e +20 °C				
STABILIMENTO DI PRODUZIONE		Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		CARATTERISTICHE FISICO/CHIMICHE		
Aspetto esterno:	Forma a pera con testa. Crosta liscia, omogenea, regolare, pulita di colore giallo paglierino.	Conforme ai requisiti del Reg. CE 853/2004, Reg CE 2073/2005, Reg CE 1441/2007		Conforme a Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 e Reg.UE 915/2023		
Aspetto interno e struttura:	Struttura compatta, elastica e morbida. Presenza di occhiatura di dimensioni medio-piccole.	Salmonella spp:	assente in 25g			
		Listeria monocytogenes:	assente in 25g	Umidità	45%	
Sapore:	Lattico, poco acido, sapido, retrogusto di "tostato", di frutta secca con note floreali mediamente persistenti.	Staphylococcus coagulasi +:	n5; c2; m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g	aw	0,95	
Odore e aroma:	Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.	E.coli:	n5;c2; m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.	pH	5,6	
IMBALLO PRIMARIO A CONTATTO CON L'ALIMENTO		Box in cartone(PAP 20); Film PE per la forma porzionata				
		Tutti gli imballaggi sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (Reg.CE 10/2011; Reg.CE2023/2006; Reg.CE 1935/2004)				
IMBALLO SECONDARIO E TERZIARIO		Cartone(PAP)				
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		Valori medi riferiti a 100g di prodotto edibile: Energia 1607 kJ-386 kcal ; Grassi 28 g, di cui acidi grassi saturi 17 g; Carboidrati 0,1 g, di cui zuccheri 0,1 g; Proteine 33 g; Sale 0,4 g.				
CERTIFICAZIONI		V-Label (Prodotti per consumatori vegetariani)				
CODICE INTRASTAT		04069075				

CACIOCAVALLO TESTA PICCOLA					
DENOMINATION AND CATEGORY		Medium-aged stretched curd cheese			
INGREDIENTS		raw MILK, WHEY STARTER, salt, coagulating enzyme.			
MILK ORIGIN		ITALY (Reg. UE 775/2018)			
MILK TREATMENT		raw MILK			
ALLERGENS		MILK and natural MILK DERIVATES (Reg.UE 1169/2011)			
BATCH		Alphanumeric code that identifies product packages obtained under the same conditions.			
EXPIRY DATE OR MINIMUM TERM OF CONSERVATION		Entry 700 days starting from the production date, to conserve in correct temperature conditions +4°C/+15°C and humidity 80%. If the product is portioned maximum 60 days from packing date in ATM.			
SHELF LIFE GUARANTEED UPON DELIVERY		540 days, in sealed and intact packaging, when stored in the correct temperature conditions of max +8°C. Min. 90 days of aging			
STORAGE CONDITIONS		It is advisable to cut the workpiece lengthwise, from the head to the base, and to store it in a ventilated environment between +4°C and +8°C for a period of no more than 10 days, taking care to cover the cutting surface with protective material			
CONSUPTION CONDITIONS		It is recommended to serve and consume the product at a temperature ranging between +10°C and +20°C			
PRODUCTION PLANT		Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE			
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		PHYSICO-CHEMICALCHARACTERISTICS	
External appearance:	Pear shaped with a head. Smooth, uniform, regular and plain rind, with a straw-yellow color.	In compliance with Reg. CE 853/2004, Reg.CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007.		In compliance with Reg.CE 470/2009, Reg.CE 165/2010 and Reg.UE 915/2023	
Internal appearance and texture:	Compact, elastic and soft texture with a straw-yellow color. Medium sized holes.	Salmonella spp:	Absent in 25g	Humidity	45%
		Listeria monocytogenes:	Absent in 25g		
Flavor:	Milky, sourish, savoury with an aftertaste of toasted, dried fruits with a lasting floral hint.	Staphylococcus coagulasi +:	n5 - c2 - m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g	aw	0,95
Smell and Aroma:	Intense cooked-milk and melted butter scent. Quite evident floral and vegetables hints.	E.coli:	n5 - c2 - m<100ufc/g - M<1.000ufc/g.	pH	5,6
PRIMARY PACKAGING (IN CONTACT WITH FOOD)		Carton box (PAP 20); PE			
All packages are in compliance with National and Community legislation (Reg.CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)					
SECONDARY AND TERTIARY PACKAGING		Thermoformed tray(PAP20)			
NUTRITIONAL FACTS		Average values per 100g of edible product: Energy1607KJ-386 kcal ; Total fat 28 g, of which saturated fatty acids 17 g; Total carbohydrates 0,1 g, of which sugar0,1 g; Protein 33 g; Salt 0,4 g.			
CERTIFICATIONS		V-Label (Products for vegetarian consumers)			
HS CODE (COMMODITY CODE)		04069075			
L'azienda D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL opera con un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DNV BUSINESS ASSURANCE ITALY SRL in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2018 ed agli Standards GLOBAL SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS-International Food Standard.					

D'AMBROSIO FRANCESCO SRL
sede legale in VIA CAVALIERI LAVORO n.c.
70017 PUTIGNANO (BA) - ITALIA
TEL + 39 0804058380 - www.caseificioartigiana.it
Per info ordini clienti: commerciale@caseificioartigiana.it



CACIOCAVALLO TESTA PICCOLA

[illegible]

L'azienda D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL opera con un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare certificato dal DNV BUSINESS ASSURANCE ITALY SRL in conformità alla norma UNI EN ISO 22000:2018 ed agli Standards GLOBAL SAFETY STANDARD (BRC-British Retail Consortium) ed IFS-International Food Standard.

D'AMBRUOSO FRANCESCO SRL
sede legale in VIA CAVALIERI LAVORO n.c.
70017 PUTIGNANO (BA) - ITALIA
TEL + 39 0804058380 - www.caseificioartigiana.it
Per info ordini clienti: commerciale@caseificioartigiana.it



O1. CACIOCAVALLO TESTA PICCOLA Rev. 1 del 05/07/2024