



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO Caciocavallo

DENOMINAZIONE PRODOTTO	CACIOCAVALLO
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio a pasta filata dura
INGREDIENTI	Latte vaccino, caglio, sale, acidificante E 270, correttore di acidità, E 330
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Consistenza compatta e morbida, sapore dolce e delicato nei formaggio giovani, piccante in quelli più stagionati, odore caratteristico e delicato, colore dal giallo al giallo paglierino
ALLERGENE	Latte
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente – Luogo fresco e asciutto
SHELF-LIFE	6 mesi
STAGIONATURA MINIMA	30 giorni
FORMATO	Piriforme con caratteristico ingrossamento superiore e collo al quale vengono applicate corde per appendere il prodotto durante la stagionatura
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Incarto in materiale idoneo al contatto con gli alimenti
DESTINAZIONE D'USO	Utilizzo tal quale (pronto al consumo) o come semilavorato

VALORI NUTRIZIONALI – valori medi per 100 gr di prodotto

Parametri	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	332 1389	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	26	g/100 g
Carboidrati	2	g/100 g
Proteine	22,5	g/100 g
Sale	0,7	g/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valore	Unità di misura
Stafilococchi coagulasi pos.	< 10	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g
Salmonella spp	Assente	Presenza-Assenza/25 g
E. Coli	< 10	UFG/g