



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
Caciocavallo

DENOMINAZIONE PRODOTTO	BOCCONCINI DI CACIOCAVALLO con peperoncino bianchi e affumicati
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio a pasta filata dura
INGREDIENTI	Latte vaccino, caglio, sale
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	Ovoline (Bocconi) tondeggianti 30/50 gr .
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Incarto in materiale idoneo al contatto con gli alimenti
DESTINAZIONE D'USO	Utilizzo tal quale (pronto al consumo) o come semilavorato

Parametri	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	278 1154	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	23	g/100 g
Carboidrati	0,8	g/100 g
Proteine	17,4	g/100 g
Sale	0,5	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