

	SCHEDE TECNICA	Codice	STP 05
	PRODOTTO	Revisione	01
		Data	10/01/2013
CACETTO	Pagina 1 di 1		

LINEE DENOMINAZIONI COMMERCIALI				
Cacetto bianco	Filone bianco	Filoncino bianco	Filone affumicato	Cacetto affumicato
Ovoline bianche	Caciotta bianca	Ovoline affumicate	Filoncino affumicato	Caciotta affumicata
Scamorza bianca		Scamorza affumicata		

Produttore:

Caseificio F.lli Beneduce S.r.l. - Via E. de Filippo n°10 bis – S. Anastasia (NA).

Descrizione prodotto:

Formaggio fresco a pasta filata con crosta di colore paglierino.

Ingredienti:

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

Caratteristiche microbiologiche:

Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.

Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto):

Proteine: 24%

Grassi: 23%

Umidità: 49%

Carboidrati: 0,61-2,03%

Energia: 315 Kcal/1310 KJ

Caratteristiche organolettiche:

Si presentano con crosta sottile e liscia, il colore varia dal paglierino al giallo dorato e dal giallo dorato intenso fino al giallo bruno per l'affumicato. Il colore della pasta varia dal bianco a giallo paglierino e al taglio si presenta uniforme, compatta ed omogenea. Il sapore è gustoso, dolce e delicato e con aroma caratteristico per gli affumicati.

Temperature di conservazione:

Da +1 a +4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.

Lotto: data di scadenza

Shelf life:

Cacetto 60 giorni – Ovoline 20 giorni – Filoni 60 giorni – Caciotta 20 giorni – Scamorza 20 giorni

Pezzature: da 250g a 3Kg

Tipologia di confezione:

Filoni, Filoncini, caciotte: in buste sottovuoto.

Cacetto: spago alimentare e sigillo o in rete alimentare e sigillo.

Scamorze: spago alimentare e fascetta pergamena con sigillo.

Ovoline: vaschetta termosigillata

Allergeni: Latte e derivati.

Glutine: Il prodotto non contiene glutine.

Redazione a cura di Resp. Gestione Qualità	La Direzione
---	--------------