



DENOMINAZIONE:	Formaggio fresco a pasta filata dura: Caciocavallo fresco.	
INGREDIENTI:	LATTE VACCINO , Sale, Caglio e FERMENTI LATTICI .	
ORIGINE DEL LATTE:	ITALIA	
ALLERGENI:	Sono presenti naturalmente proteine del latte e lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal d. lgs. 8.02.2006 n. 114 in attuazione delle direttive 2003/89/ce, 2004/77/ce e 2005/63/ce in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.	
FORMATO UNITÀ DI VENDITA/PESO NETTO:	Il peso variabile è di 700 g -800 g.	
SCADENZA /SHELF LIFE:	270 giorni (9 mesi).	
PRODOTTO E CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO:	IT 16/015 CE	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Forma tondeggianti più o meno periforme di diametro con ingrossamento superiore del collo al quale vengono applicate corde di rafia. Presenta una crosta sottile, liscia, di colore bianco alabastro e la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci in relazione alle modalità di legatura.	
7.09.2015	Il Responsabile Qualità	La Direzione

	Colore : paglierino lieve Sapore: dolce Odore: aromatico e gradevole. Struttura: la consistenza della pasta è omogenea e compatta con lievissima occhiatura .
CARATTERISTICHE FISICHE :	<ul style="list-style-type: none"> • Umidità: 41,6%
CARATTERISTICHE CHIMICHE (x100 g) :	Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti chimici dei contaminanti previsti dal Reg. CE 1881/2006 e smi (contaminanti ambientali) e Reg. CE 2377/1990 (residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg. CE 853/2004 ; Reg. CE 2073/2005 ; Reg. CE 1441/2007.
VALORI NUTRIZIONALI MEDI (x100 g) :	Valore energetico/100 g 1402 kj (337 kcal) (GDA 16,9%) Grassi 24,7 g (35,3%) Acidi grassi saturi 18,6 g (93%) Carboidrati 1,8 g (0,7 %) di cui zuccheri 1,8 g (1,4 %) Proteine 26,9 g (53,8%) Sale 3,16 g (52,7%)
IMBALLAGGIO:	Il prodotto è confezionato in scatole di polistirolo. Ogni scatola comprende quattro coppie del prodotto. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C
MODALITA' DI TRASPORTO:	Trasportare in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C