


## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Denominazione</b>		<b>CASTELMAGNO DOP</b>		<b>Cod.</b>	
				<b>385,1</b>	
<b>Descrizione prodotto</b>					
Formaggio a pasta semidura					
<b>Caratteristiche generali</b>					
Ingredienti		<b>LATTE</b> crudo vaccino, sale, caglio			
Formato		Forma cilindrica con facce piane del diametro di 15- 25 cm e scalzo di 12- 20 cm .			
Peso		peso variabile dai 2 ai 7 kg			
Stagionatura		min.60 giorni			
Shelf-life (da intendersi dal confezionamento)		60 giorni			
Identificazione del lotto		Codice numerico sull'etichetta			
Codice EAN		2 038510			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>					
Colore		Pasta di colore bianco avorio con la tendenza a virare ad una colorazione giallo ocra con venature blu-verdi nelle forme stagionate; crosta di colore giallo-rossastro.			
Sapore		Piccante, tendente in alcuni casi all'amarognolo			
Consistenza		Sostenuta			
Aspetto		Pasta molto friabile e priva di occhiature; crosta liscia e sottile nel formaggio fresco, rugosa nel formaggio stagionato			
NON EDIBILE					
<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>			<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		
<b>Valori medi</b>					
Umidità	±	35,00	%	Escherichia coli	ufc/g 100 - 1000
Sostanza secca	±	65,00	%	Stafilococchi coag.+	ufc/g 100 - 1000
Grassi T.Q.	±	34,00	%	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Grassi S.S.	>	32,00	%	Enterotossine stafilococciche	Assenti in 25 g

<b>Valori nutrizionali medi ( 100 g. di prodotto )</b>		<b>Condizioni di stoccaggio e distribuzione</b>	
Valore energetico (kJ / kcal )	1805 / 435	Temperatura di conservazione	+ 2°C / +6°C
Grassi (g)	35,0	Temperatura di trasporto	+ 2°C / +6°C
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	21,0		
Carboidrati (g)	0		
<i>di cui zuccheri (g)</i>	0		
Proteine (g)	29,0		
Sale (g)	1,0		
<b>Caratteristiche logistiche</b>			
Unità cartone	1 forma		
Dimensioni cartone ( hl / lg / pr ) mm.			
Tara cartone			
N° cartoni per strato pallet			
Numero strati per pallet			
Cartoni per pallet			
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120		

### Allergeni

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

### OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

*Ciresa Srl - Introbio  
 Responsabile Controllo Qualità*



CIRESA s.r.l. 23815 INTROBIO (Lecco) Via Vittorio Emanuele,62  
Tel +39 0341980540 – Fax +39 0341981294 – email: [ciresa@ciresa.it](mailto:ciresa@ciresa.it)– [www.ciresa.it](http://www.ciresa.it)  
Controllo qualità : [qualità@ciresa.it](mailto:qualità@ciresa.it)

