

**CACIO FRESCO VAL D'ORCIA (IL BECCAFUMI)**

Ultimo agg./ Last update

15/01/2024

218

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903304
Descrizione	Formaggio fresco di forma scodellata prodotto con solo latte di pecora				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici selezionati. Crosta trattata con conservante: E235				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	1,3-1,5	Dimensioni (cm)	16 x 16 x h 6
Crosta	chiara, liscia -Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di colore bianco				
Struttura	Morbido				
Sapore e aroma	Delicato				
Stagionatura	breve	Temperatura di conservazione		max + 10°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia		Paese di trasformazione	Italia	

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1478 - 357

GRASSI (g)	30,0	PROTEINE (g)	22,0
di cui ac. grassi saturi (g)	21,0	SALE (g)	0,8
CARBOIDRATI (g)	1,2		
di cui zuccheri (g)	0,9		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	42,30
Residuo secco %	58,70
Grasso ss %	52,0
Aw	//
pH	5,51 - 5,20

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**CACIO FRESCO VAL D'ORCIA (IL BECCAFUMI)**

Ultimo agg./ Last update

15/01/2024

218

Category	CHEESE	Cod.	903304
Description	Fresh cheese in bowl form produced with only sheep's milk		
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, rennet, salt, selected lactic ferments. Rind treated with preservatives: E235		
Format	Wheel	Weight (kg)	1,3-1,5
		Size (cm)	16 x 16 x h 6
Rind	clear, smooth -Non edible		
Internal appearance	White colored paste		
Texture	Soft		
Taste and smell	Delicate		
Ageing	short	Storage Temperature	max + 10°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1478 - 357

FAT (g)	30,0	PROTEIN (g)	22,0
of which saturates (g)	21,0	SALT (g)	0,8
CARBOHYDRATE (g)	1,2		
of which sugars(g)	0,9		

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	42,30
Dry Matter (%)	58,70
Fat in dry matter (%)	52,0
Aw	//
pH	5,51 - 5,20

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g



## Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19

Scritto da /Written by QA

Approvato da/Approved by DG

### CACIO FRESCO VAL D'ORCIA (IL BECCAFUMI)

Ultimo agg./ Last update

15/01/2024

218

### Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone- SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box	150
b)		

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit