

LA CAVALLINA

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

134

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	904418	
Descrizione	Formaggio a pasta semicotta, prodotto in zona di montagna secondo antiche tradizioni.				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio. Trattato sulla superficie con E202, E235, E160b, E150d				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	0,3 - 0,5	Dimensioni (cm)	11 x 11 x h 4
Crosta	Liscia, marchiata a fuoco - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta bianca o leggermente giallastra con occhiatura difficilmente visibile				
Struttura	Compatta ed elastica				
Sapore e aroma	Dolce, delicato e aromatico				
Stagionatura	min 45 giorni	Temperatura di conservazione	max + 16°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)

1667 - 402

GRASSI (g)	33,0	PROTEINE (g)	25,0
di cui ac. grassi saturi (g)	19,0	SALE (g)	2,2
CARBOIDRATI (g)	0,6		
di cui zuccheri (g)	0,4		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	37
Residuo secco %	63
Grasso ss %	52
Aw	//
pH	//

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

LA CAVALLINA

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

134

Category	CHEESE	Cod.	904418
Description	Semi-cooked cheese, produced in the mountain area according to ancient traditions.		
Ingredients	Pasteurized cow's MILK, salt, rennet. Treated on surface with E202, E235, E160b, E150d		
Format	Wheel	Weight (kg)	0,3 - 0,5
		Size (cm)	11 x 11 x h 4
Rind	Smooth, marked in focus - Non edible		
Internal appearance	White or slightly yellowish paste with eyes hardly visible		
Texture	Firm and elastic		
Taste and smell	Sweet, mild and aromatic		
Ageing	min 45 days	Storage Temperature	max + 16°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)

1667 - 402

FAT (g)	33,0	PROTEIN (g)	25,0
of which saturates (g)	19,0	SALT (g)	2,2
CARBOHYDRATE (g)	0,6		
of which sugars(g)	0,4		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	37
Dry Matter (%)	63
Fat in dry matter (%)	52
Aw	//
pH	//

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

LA CAVALLINA

Ultimo agg./ Last update

15/02/2022

134

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	60
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)		

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