

Versione / Issue : 01 / 31.01.2013
foglio 1 di 5 / page 1 of 5

Specifiche di prodotto Product specification

Stampata / Printed : 28.02.2014

Denominazione Prodotto Product name	CACIOTTA vegetariana 45 % G/s min. Vegetarian CACIOTTA cheese 45 % F.d.m. min.
Codice familiare repertoriato Family product code	46
Accreditamento sitl n° Supplier EC- numbers	IT 05 364 CE - IT 05 382 CE

1. Descrizione prodotto / Description of the product – Essential composition

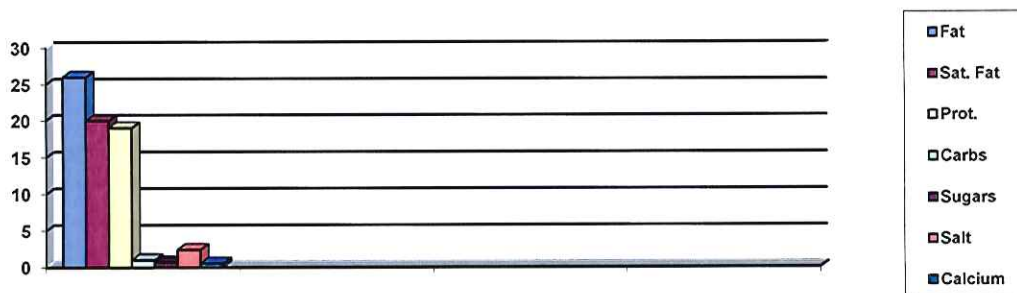
Ingredienti (ordine decrescente) Permitted Ingredients (descending order)	Latte (97,55 %) , sale (2,4 %) , caglio microbico (0,05 %) Milk (97,55 %) , salt (2,4 %) , microbial rennet substitute (0,05 %)
Additivi / Notifiable ingredients & food additives	Nessuno / No additives
Definizione prodotto dalla norma Codex Codex standard for cheese and milkfat content declaration (CODEX STAN 283 – 1978)	Unprotected variety - Soft , unripened cheese Milkfat content : full fat Kind of milk : cow's milk

2. Allergeni / Food Allergens - Il prodotto contiene i seguenti ingredienti che possono causare reazioni allergiche o intolleranze alimentari / The product contains the following ingredients , which may cause adverse reactions

Allergeni / allergens	Contenuto nel prodotto / In the product according to recipe	Presente nel sito / Used in the same plant	Ingredienti sottoposti a segnalazione / Declaration of ingredients
Latte e prodotti a base di latte Milk and milk products	+	+	Lattoproteine / Milk protein Lattosio / Lactose

3. Tabella nutrizionale / Average nutrition facts (per 100 g) These values are approximate due to the variations which occur in natural ingredients

Energia / Energy	1311 kJ (316 kcal)
Grassi / Fat	26 g
di cui ac. grassi saturi / of which saturated fats	20 g
Carboidrati / carbohydrates	1,0 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,7 g
Proteine / Protein	19 g
Equivalente Sale / Salt equivalent	2,4 g



4. Parametri chimici / Chemical parameters per 100 g (Variazioni dovute alla materia prima e alla tecnologia , sono possibili / The given values are average values - Deviations due to raw material and for technical reasons are possible)

Carboidrati / Carbohydrates	
Fibra / Dietary fiber	0,0 g
Lattosio / Lactose	0,50 g
Grassi e Ac. grassi / Fats & fatty Acids	
Ac. grassi saturi Saturated Fat	20,0 g
Ac. grassi monoinsaturi Monounsaturated Fat	5,40 g
Ac. grassi polinsaturi Polysaturated Fat	0,50 g
Ac. grassi trans Total trans fatty acids	
Steroli / Sterols	
Colesterolo Cholesterol	79,5 mg
Vitamine / Vitamins	
Ac. Pantotenico / Pantothenic Acid	0,13 mg
Vitamina B1 / Vitamin B1	0,025 mg
Vitamina PP / Vitamin PP	0,105 mg
Vitamina B2 / Vitamin B2	0,20 mg
Vitamina B6 / Vitamin B6	0,038 mg
Vitamina E / Vitamin E	0,359 mg
Vitamina B12 / Vitamin B12	1,36 µg

Vitamine / Vitamins	
Vitamina A / Vitamin A	0,266 mg
Minerali / Minerals	
Calcio / Calcium	544,0 mg
Cromo / Chrome	0,0027 mg
Ferro / Iron	0,30 mg
Fosforo Phosphorus	425,0 mg
Iodio / Total iodine	0,0317 mg
Magnesio / Magnesium	24,4 mg
Manganese / Manganese	0,0246 mg
Molibdeno / Molibdenum	0,002 mg
Rame / Copper	0,0346 mg
Selenio / Selenium	0,00242 mg
Sodio / Sodium	720,0 mg
Zinco / Zinc	2,38 mg
Altro / Other	
Acqua / Water	50,6 g
Ceneri / Ash	3,47 g

5. Parametri microbiologici / Microbiological standards

		n	c	m	M	Metodo	Method
E.coli *	cfu / g	5	2	10	100	ISO 16649	
Stafilococchi coag. + *	cfu / g	5	2	10	100	EN / ISO 6579	
Salmonella spp **	25 g	5	0	assente / not detectable		EN / ISO 11290	
Listeria monocytogenes **	25 g	5	0	assente / not detectable		EN / ISO 6888	

* Process hygiene criteria

** Food safety criteria

6. Parametri organolettici / Organoleptic parameters

Aspetti / Appearance

Caciotta Soster è un formaggio a media maturazione a pasta molle (Codex Stan 283 – 1978) prodotto con latte di vacca pastorizzato – La pasta di colore che può andare dal bianco opaco all'avorio, fino al giallo pallido – La texture risulta sostenuta ma elastica, prestandosi al taglio – Occhiatura da fermentazione, leggera, più o meno arrotondata con dimensioni che possono andare dal grano di riso al pisello (fino ad un diametro di 10 mm) – La distribuzione dell'occhiatura è ragionevolmente distribuita in tutta la sezione del formaggio.

Caciotta Soster è un formaggio "senza crosta", questo sta a significare che esso è stato maturato in modo tale che alcuna crosta si sia formata – Un film di maturazione è utilizzata nella produzione di questo formaggio (Codex Stan 283 -1978). La procedura di maturazione, finalizzata allo sviluppo delle caratteristiche di gusto e texture, dura normalmente 3 settimane – Procedura di salatura : in salamoia

Caciotta cheese is a soft cheese (Codex Stan 283 – 1978) produced with pasteurized whole cow's milk - The body has a near white or ivory through to light yellow or yellow colour and a firm texture, suitable for cutting, with few more or less round rice to pea sized (or mostly up to 10 mm in diameter) gas hole, distributed in a reasonable regular manner throughout the interior of the cheese

Caciotta cheese is a table cheese - It is ready to be eaten after four days of maturation, its organoleptic characteristics are maintained for a 3 months period from production date.

Caciotta cheese is sold without rind, this means that the cheese has been ripened and / or kept in such a way that no rind is developed (a "rindless" cheese) - Ripening film is used in the manufacture of "rindless" cheese (Codex Stan 283 – 1978) - The ripening procedure to develop flavor and body characteristics is normally from 3 weeks - Salting method : salted in brine

7. Appropriato per : / Suitable for :

Celiaci / coeliacs	+	Vegetariani / Vegetarians	+	Vegani / Vegans	-
Halal	-	Kosher	-		

8. Certificazioni / Programmes

BIO	NOP	VEG	X	DOP	JAS
-----	-----	-----	---	-----	-----

9 . Informazioni concernenti OGM – Radiazioni ionizzanti / GMO statement - Irradiated foods statement

Senza tracce di elementi geneticamente modificati

Il prodotto e i suoi componenti non richiedono dichiarazione in etichetta, in accordo con Reg. CE n° 1830 – 2003

Le colture microbiche utilizzate nella fabbricazione di questo formaggio non sono derivate da applicazioni di ingegneria genetica

Il prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti

The product and its components require no GMO labelling , according to regulation N° 1830- 2003 EC

The microorganisms used for production of this cheese are developed by traditional non- GMM techniques

The product has not been subjected to ionizing radiation

10 . Origine / Origin

Agricoltura UE / EU Agriculture

11 .Contaminanti / Contaminants

I prodotti devono essere conformi ai limiti massimi di contaminanti prescritti dalla " Norma generale per i contaminanti e le tossine presenti nei prodotti destinati al consumo umano e animale " - Il latte utilizzato per la fabbricazione dei prodotti deve essere conforme ai limiti massimi di contaminati e di tossine prescritte per il latte della " Norma generale per i contaminanti e le tossine presente nei prodotti di consumo umano e animale " oltre che conforme ai limiti massimi di residui di medicinali veterinari o di pesticidi prescritte per il latte

The products shall comply with the Maximum levels for contaminants that are specified for the product in the " General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed " - The milk used in the manufacture of the product shall comply with the Maximum Levels for contaminants and Toxins specified for milk by the " General Standard for Contaminants an Toxins in Food and Feed " and with the maximum residue limits for veterinary drug residues and pesticides established for milk

12 . Requisiti microbiologici integrativi / Additional microbiological requirements

		Max. (*)	Metodo / Method
Lieviti / Yeasts	cfu / g	1 . 000	YGC agar colony count
Muffe / Moulds	cfu / g	1 00	YGC agar colony count

(*) al momento del confezionamento del prodotto / at the time of the packaging of the food

Responsabile redazione documento Authorized & compiled by	 Assicurazione qualità Quality assurance (QA) Qualitätssicherung Assurance qualité Aseguramiento de la calidad
Approvazione integrale del documento da parte del Cliente (data + firma) Approved by customer with signature and date	

Foto prodotto / Product picture

