

that's Tuscany

CACIOTTA TOSCANA - VERSILIA



DESCRIZIONE / DESCRIPTION
La Caciotta Toscana è un formaggio fresco misto, prodotto con latte vaccino e aggiunta di latte ovino, disponibile in ogni periodo dell'anno. Si contraddistingue per la sua pasta molle ed elastica di colore giallo paglierino. <i>This cheese is produced with cow and sheep milk. It is well known for its soft and elastic texture and for its light yellow colour</i>

ALLERGENI / ALLERGENS	
CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. <i>Milk and milk products.</i>
PUO' CONTENERE MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLANT	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio <i>Milk and milk products Nuts</i>
Senza glutine – <i>Gluten free</i>	

COD.	CNEM	PESO / WEIGHT	1,8 KG – lb 3,9
------	------	---------------	-----------------

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Latte vaccino e ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202. <i>Pasteurized cow and sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202.</i> Origine del latte: Italia* - <i>Origin of milk: Italy</i>
*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto. <i>Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product)</i>

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD
Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 37°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 15/30 gg. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa. <i>Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 37°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 15/30 days. Before selling anti-mold treatment on surface.</i>

DESTINAZIONE USO / INTENDED USE	MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE
Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati. <i>General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.</i>	Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta. <i>Inedible rind, to be consumed after removal of the crust.</i>

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION
180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C 180 days from the packaging date, at +4 / +8°C

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT
Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea <i>The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003</i>

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS	IMBALLAGGIO PACKAGING	UNITÀ DI IMBALLO FORWARDING	BARCODE
Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C. <i>We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C.</i>	2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12	Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70
DIMESSIONI DELLA FORMA DIMENSIONS		Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70	EAN 13 prodotto: Product UPC: 2405061
Larghezza / width: 17,5 cm Altezza / height: 6 cm			

Nutrition Facts

1 servings per container	
Serving size	28
Amount Per Serving	
Calories	100
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 6g	30%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 150mg	7%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 6g	12%
Vitamin D 0.2mcg	0%
Calcium 170mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 40mg	0%
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Energia <i>Energy value</i>	1479 kJ 357 kcal
Grassi - <i>Fat</i>	30 g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	22 g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	0,7 g
di cui zuccheri <i>of which Sugars</i>	0,7 g
Proteine - <i>Protein</i>	21 g
Sale - <i>Salt</i>	1,4 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / pH	4,5 – 5,10
aW / <i>WATER ACTIVITY</i>	< 0.97
FOSFATASI / <i>PHOSPHATASE</i>	NEGATIVA <i>NEGATIVE</i>
Umidità / <i>Moisture</i>	45,37 %
Grasso sul secco / <i>fat on a dry matter</i>	55,18 %
Umidità nella sostanza non grassa <i>MNFS Moisture in the not fat substance</i>	64,95 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / <i>Absent</i> in 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente / <i>Absent</i> in 25 g
<i>Stafilococchi</i> coag. +	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Coliformi</i>	< 10.000 ufc/g



Scheda tecnica / *Product technical data* n° 18T Rev 03

Date / *Date*: 29/05/2023

Il responsabile / *Person in charge*: Dott.ssa Lara Ciardelli

ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011
Labels on the product to Reg. CE 1169/2011

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. *The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request.*