



## FORMAGGIO CACIOTTA

**Stabilimento di produzione:** Latterie Carsiche S.p.A. – Via Trieste, 19 – Villesse (GO) - IT 06/096 CE

**Descrizione prodotto:** formaggio a pasta semidura, ottenuto da latte di vacca pastorizzato, con aggiunta di fermenti lattici, salato in salamoia.

**Pallettizzazione:**

Tipo di pallet	EPAL
N° confezioni per strato	12 pz. X 4 casse
N° di strati per pallet	10
N° di confezioni per pallet	480 pz.
Altezza Max. del carico	180 cm
Peso Max. del carico	400 kg
Tipo di stabilizzazione	Film estensibile avvolgente
Materiale per la stabilizzazione	PE

**Caratteristiche prodotto:** crosta regolare, elastica. Pasta morbida con leggera occhiatura, colore bianco, sapore dolce, gradevole.

**Confezione e imballaggio:** il prodotto è venduto preincartato in carta politenata ad uso alimentare

**Forma e dimensioni:** forma cilindrica, altezza 6-7 cm, diametro 12 cm. Peso circa 800-900 g. Il in carta politenata ad uso alimentare.

**Maturazione:** 5 giorni.

**Ingredienti:** latte, sale, caglio, fermenti lattici.

**Modalità di conservazione**  
**E durata:** il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di refrigerazione tra 0 e +4 °C.

Non è prevista una durata per i prodotti venduti sfusi.

**Parametri compositivi medi e profilo microbiologico**

Grasso	28 %
Sostanza secca	52 %
<i>E. coli</i>	n: 5, c: 2, m: 100 ufc/g, M: 1000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	n: 5, c: 2, m: 100 ufc/g, M: 1000 ufc/g
<i>Escherichia coli VTEC</i>	assente in 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25 g su 5 unità campionarie
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g su 5 unità campionarie
<i>Campylobacter spp.</i>	assente in 25 g

