

SCHEDA TECNICA

CACIOTTA DI CAPRA

TIPOLOGIA CASEARIA - Formaggio semicotto al latte di capra a pasta semisoffice. Dal gusto gradevole anche per i palati più delicati. Il latte deriva dalla razza grigia ciociara (autoctona) e bianca monticellana. L'alimentazione è basata quasi esclusivamente sul pascolo sia erbaceo che arbustivo e solo nei mesi più freddi viene prevista un'integrazione con fieno. Praticamente assente la somministrazione di concentrati che, di solito, si limita ai soli cereali.

CONFEZIONE - porzioni da 1/4, 1/2, o forma intera in sottovuoto. Stagionatura per 2-3 mesi fino a maturazione. Imballaggio secondario in cartoni da n. 6 pezzi ciascuno.

CONSERVAZIONE - In frigorifero da 0 a +4°C. Durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti, ai fini della consegna agli esercizi di vendita, numerose operazioni di apertura delle porte degli automezzi isotermitici, è tollerato un valore max di temperatura di +14°C. Per la buona conservazione del prodotto è obbligatorio non interrompere la catena del freddo.

ETICHETTATURA - Bollo CE 12/044 IT. Stampa indelebile di lotto e data di scadenza. Shelf-life: 60 giorni dalla data di confezionamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - Aspetto esterno: forma cilindrica con facce piane del diametro di ca. 15 cm e scanzo convesso alto 8 cm; peso variabile di ca. 1,2 kg; crosta ruvida, sottile e morbida, senza discontinuità, colore paglierino. Aspetto interno: struttura della pasta elastica con rare occhiature sparse e senza unghia, di colore bianco porcellanato tipico del latte di capra. Sapore: gusto pieno e delicato e consistenza piacevole al palato. Il suo delizioso retrogusto di latte fresco caprino è arricchito da aromi di frutta secca.

PROPRIETÀ CHIMICO-MICROBIOLOGICHE - pH 5,1; Umidità 48%; Sostanza secca 52%; Grasso s.s. 56%. HACCP; Rintracciabilità.

INGREDIENTI - Latte di capra fresco intero basso pastorizzato LTLT a 68°Cx5; caglio liquido di vitello No OGM (organismi geneticamente modificati); sale marino alimentare; fermenti lattici attivi, liofilizzati, concentrati e selezionati. Assenza di conservanti e additivi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (dati riferiti a 100 g di prodotto):

Energia 1.306kJ/312Kcal - Grassi 24,9g di cui saturi 18,0g - Carboidrati 1,3g di cui zuccheri 0,6g - Proteine 20,6g - Sale 1g - Calcio 352mg - Sodio 424mg - Fosforo 315mg - Potassio 87mg - Ferro 1,8mg.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Etichettatura (D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 - D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 - L. 19 febbraio 1992 n. 142 - D.Lgs. 23 giugno 2003 n. 181)

Igiene e salubrità dell'alimento (D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 - Dir. 92/46 CEE - D.Lgs. 3 marzo 1993 n. 123 - D.M. 16 dicembre 1993 - D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 - CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE n. 854/2004 - Reg. CE n. 882/2004 - Reg. CE n. 2073/2005 - Reg. CE n. 1441/2007 - Reg. CE n. 1020/2008)

Ingredienti (D.M. 27 febbraio 1996 n. 209 - Reg. CE n. 258/1997 - D.M. 10 marzo 2000 n. 183 - Dir. CE n. 89/2003 - Reg. CE n. 365/2010)

Materiali di confezionamento (D.M. 21 marzo 1973 n. 34 - D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 - L. 18 maggio 1985 n. 321 - D.L. 11 novembre 1986 n. 98 - C.M. 10 novembre 2003 n. 168 - Reg. CE n. 1935/2004)

Rintracciabilità (UNI 10939/2001 - UNI 11020/2002 - Reg. CE n. 178/2002 - C.M. Sanità 2004 n. 112 - RE UE n. 931/2011)

Trasporto di alimenti lattiero-caseari (L. 30 aprile 1962 n. 283 - D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 - D.M. 1 aprile 1988 n. 178).

Data ultima revisione: 30 ottobre 2012

Il Responsabile SGQ / HACCP

Dott. Marco Caperna