



SCHEDA TECNICA FORM. ROSA CAMUNA

Denominazione Prodotto: Formaggio Rosa Camuna

Cod. prodotto: FRMRO001

La Rosa Camuna è un formaggio da tavola unico, dalla caratteristica forma a petalo di rosa. Prodotta con il latte parzialmente scremato. Dopo un mese di stagionatura offre un gusto profumato di essenze montane.

INGREDIENTI

LATTE VACCINO, caglio, sale, fermenti lattici.

INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI
CONTIENE LATTE

ORIGINE DEL LATTE: **ITALIA**

SCHEDA PRODOTTO VALORI NUTRIZIONALI MEDI (g/100g)

	su S.S.	Su T.Q.
Kcal		373, 49
KJ		1561.18
Grassi di cui acidi grassi saturi	50.83	30.34 14.04
Carboidrati di cui zuccheri	0.15	0.59 0.59
Proteine	43.07	23.85
Sale		1.41
Umidità		40.31
Ceneri	5.95	3.55
Aw		0,959
pH		5,48



DESCRIZIONE ANALITICA

Tipo: Formaggio a pasta semicotta prodotta con latte parzialmente scremato in centrifuga

Salatura: in salamoia per 10-12 ore

Stagionatura: dai 30 giorni ai 90 giorni

Forma: a rosa con 4 petali con facce piane recanti il marchio CISSVA

Scalzo: diritto di 3-6 cm – **Larghezza:** 18cm – **Lunghezza:** 18cm

Peso medio: 1,3-2 Kg

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco avorio

Odore: caratteristico

Sapore: acidulo

Consistenza: morbida e compatta

Crosta: leggerissima tendente a lieve fioritura e crosta non edibile

SHELF-LIFE

Giorni: 60 giorni

CLASSIFICAZIONE (ART. 62 LEGGE 24 MARZO 2012 N.27)

Prodotto deteriorabile

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

Temperatura di conservazione Da 0°C a +6°C

Temperatura di trasporto Da 0°C a +6°C

CONFEZIONE E IMBALLO

Tipo: carta politenata e scatole di cartone

Materiali in accordo con reg. CEE

Codice a BARRE: 2 082 014----- (essendo un prodotto a peso variabile le ultime sei cifre si riferiscono al peso)



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali: max 10.000

E. Coli: max 1.000

Salmonella spp.: Assente

Listeria monocytogenes: Assente

RESIDUI

Aflatossine M1: conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente