

CASEIFICIO SOCIALE DI
VALLECAMONICA E DEL SEBINO



Via Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
"ROSA CAMUNA"

Edizione 03 del 31.05.2011

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.

SCHEDA PRODOTTO VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	su S.S.	Su T.Q.
AW		0,959
PH		5,48
Grasso	42,41	22,17
Proteine	48,89	25,554
Umidità		47,73
Ceneri	4,99	2,61
Kcal		309, 46
KJ		1287, 51
Carboidrati	3,71	1,94

DESCRIZIONE ANALITICA

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

Salatura: in salamoia per 10-12 ore

Stagionatura: 30-45 giorni

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

Scalzo: diritto di 4-6 Cm

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*

CASEIFICIO SOCIALE DI
VALLECAMONICA E DEL SEBINO



Via Briscioli, 40
25044 Capo di Ponte
Brescia

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
"ROSA CAMUNA"

Edizione 03 del 31.05.2011

SHELF-LIFE

Giorni: 60 circa

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DISTRIBUZIONE

Temperatura di conservazione 4-6°C

Temperatura di trasporto 4-6°C

CONFEZIONE E IMBALLO

Tipo: carta politenata e scatole di cartone
Materiali in accordo con reg. CEE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali: max 10.000

E. Coli: max 10.000

Salmonella spp.: Assente

Listeria monocytogenes: Assente

(Su richiesta sono a Vs completa disposizione ulteriori analisi)

RESIDUI

Aflatossine M1: conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente

Il presidente della CISSVA SOC COOPERATIVA AGRICOLA
Sig. Panteghini Giancarlo

Il presidente della CISSVA COMMERCIALE S.R.L.
Sig. Dellanoce Marco