



Azienda Agricola Gritti Bruno e Alfio s.s.
Via Crema 69, 24055 Cologno al Serio (BG) - Italy
Tel/Fax +39 035896507 P.I./C.F. 01330290162 IT 03/1852 CE

Rev. 07 del 21/01/2019

Pagina 1 di 1

SCHEMA TECNICA

Prodotto:	CACIOCAVALLO DI BUFALA
Cod. Articolo:	QP00520

Descrizione:	Formaggio di bufala a pasta filata
Formato	Forma intera con peso variabile da 3 kg a 4,5 kg
Temperatura di conservazione:	Da 1° C a 6° C
Shelf life:	120 gg
Modalità d'uso:	Ready to eat
Allergeni presenti:	Latte
Modalità di trasporto:	Refrigerato

Descrizione del prodotto	
Ingredienti:	Latte di bufala intero pastorizzato, sale, caglio.
Origine del latte:	Italia
Dimensioni medie:	Forma sferoidale con diametro di circa 20 cm.
Crosta:	Liscia, pulita, cerosa e di colore giallo paglierino.
Pasta:	Omogenea, morbida, talvolta dotata di lieve occhiatura. Il colore è bianco, giallo paglierino in prossimità della crosta.
Salatura:	In salamoia
Gusto e sapore:	L'aroma è delicato, il sapore è tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane; più intenso a maturazione avanzata.
Stagionatura:	Minimo 90 gg
Imballo previsto:	Incarto con carta vegetale

Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)		Profilo Nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)	
Salmonella	Assente in 25 g	Energia	1594 kj
			385 kcal
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Grassi	32 g
		di cui acidi grassi saturi	24 g
Escherichia coli β -glucuronidasi positivo	≤ 100 UFC/g	Carboidrati	0,7 g
		di cui zuccheri	0,2 g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 UFC/g	Proteine	22 g
		Sale	2,0 g

Informazioni logistiche			
N° pezzi per collo	1		
Pallets:	Dimensioni del collo (cm)	Altezza: 22 – Lunghezza: 24 – Larghezza: 19	
	Colli per strato	15	
	Strati per bancale	4	