



🇮🇹 CACIOCAVALLO AFFINATO IN GROTTA

Denominazione e categoria	Formaggio a pasta filata a lunga stagionatura.
Ingredienti	LATTE crudo, SIEROINNESTO, sale, enzima coagulante.
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Reg. UE 1169/2011)
Origine Latte	ITALIA (Reg. UE 775/2018)
Trattamento del latte	Latte crudo
Lotto	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni
Data di scadenza o termine minimo di conservazione	Max 700 gg a decorrere dalla data di produzione in ambiente fresco a temperature tra +4°C/ +15°C.
Shelf life minima garantita alla consegna	540 giorni, in confezione sigillata, integra e conservata nelle corrette condizioni di temperatura.
Condizioni di conservazione	Si consiglia di sezionare longitudinalmente il pezzo, dalla testa verso la base, e di conservarlo in ambiente fresco e ventilato tra +4°C e +8°C per un periodo non superiore a 10 giorni avendo cura di coprire la superficie di taglio con materiale protettivo.
Condizioni d'impiego e di consumo	Si consiglia di consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra +10°C e +20°C
Stabilimento di produzione	Via Cavalieri del Lavoro, 88-90 - 70017 Putignano (BA). BOLLO CE - IT T5N8T CE
Stabilimento di affinatura	BOLLO CE - IT VOD6B CE - Putignano (BA).
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno: Forma a pera con testa. Crosta esterna scura, irregolare, ricoperta di muffa. Crosta non edibile. Aspetto interno e struttura: Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-paglierino, ambrato, sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità ed adesività medio-elevata. Sapore: Latteo, poco acido, sapido, leggero retrogusto di "tostato", sentore piccante abbastanza pronunciato Odore e Aroma: Intenso odore lattico-cotto e di mosto. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.
Caratteristiche fisico chimiche	Umidità 40/60 % (in peso); aw 0,91; pH 5,90-6,00
Grasso su sostanza secca	45% min
Caratteristiche microbiologiche	Conforme ai requisiti del Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007. -> Salmonella spp: Assente in 25g; Listeria monocytogenes: Assente in 25g; Staphylococcus coagulans: n5 - c2 - m<10.000 ufc/g - M<100.000ufc/g; E.Coli: n5 - c2 - m<100ufc/g - M<1.000ufc/g;
Codice Nomenclatura doganale o CODICE INTRASTAT	04069075
Imballo Primario a contatto con alimento	Box in cartone Tutti gli imballaggi sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (Reg. CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)
Imballo Secondario e Terziario	
Informazioni nutrizionali	Valori medi riferiti a 100g di prodotto edibile: Energia 1695 kJ - 407 kcal; Grassi 29,5 g, di cui acidi grassi saturi 18,2 g; Carboidrati 0,1 g, di cui zuccheri 0,1 g; Proteine 35,4 g; Sale 0,4 g.

🇬🇧 CACIOCAVALLO AFFINATO IN GROTTA

Denomination and category	Seasoned spun-pasted cheese
Ingredients	Raw MILK, WHEY STARTER, salt, coagulating enzyme.
Allergens	Milk and natural milk derivatives (Reg.UE 1169/2011)
Origins of milk	ITALY (Reg. UE 775/2018)
Milk treatment	Raw milk
Batch	Alphanumeric code that identifies product packages obtained under the same conditions.
Expiry date or minimum term of conservation	Entry 700 days starting from the production date, in intact and sealed package, conserved in correct- temperature conditions.
Shelf life guaranteed upon delivery	540 days, in sealed and intact packaging, when stored in the correct temperature conditions.
Storage conditions	To be stored at below +4°C/ +15°C. We suggest cutting the product from its head to the base lengthways and storing it in a ventilated fridge at +4°C / +8°C for no longer than 10 days.
Usage conditions	It is recommended to serve and consume the product at a temperature ranging between +10°C and +20°C
Diary factory	IT T5N8T CE (Headquarter)
Affinatura factory	IT VOD6B CE
Organoleptic properties	External appearance: Pear shaped with a head. Irregular, dark outer rind covered with mold Internal appearance and texture: Compact, elastic and soft texture with a straw-yellow color. Medium sized holes. Flavor: Milky, sourish, savoury. Light "toasted" aftertaste, notable spicy scent Smell and Aroma: Intense cooked-milk and melted butter scent. Quite evident floral and vegetable hints.
Physico- chemical properties	Humidity 40/60 % (by weight). Aw 0,91; pH 5,90-6,00.
Fat	45% min
Microbiological properties	In compliance with Reg. (CE) 2073/2005 e ss.mm.ii. -> Salmonella spp: Absent in 25g; Listeria monocytogenes: Absent in 25g; Staphylococcus aureus: n5;c2;m<10.000 ufc/g;M<100.000ufc/g; E.Coli: n5;c2; m<100ufc/g; M<1.000ufc/g;
INTRASTAT CODE	04069075
Main package	Carton box All packages are in compliance with National and Community legislation (Reg. CE 10/2011; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 1935/2004)
Secondary and tertiary package	
Nutritional facts	Nutrition facts average values per 100g of edible product: Energy 1695 kJ - 407 kcal; Total fat 29,5 g, of which saturated 18,2 g; Total carbs 0,1 g, sugar 0,1 g; Protein 35,4 g; Salt 0,4 g.

