Ragione Sociale
L' Antica Cascina s.r.l.
Indirizzo
Via Campo dei Fiori 2, 47122 Forlì

N° Scheda **43**
REV: **R01**
Data revisione **01/06/2021**
All.2 AC)A_5.1.2

(n° Ric. IT 08 1103 CE)

Cacio Faenum

Formaggio di pecora stagionato
affinato in botte con fieno

Caratteristiche

Formaggio di pecora stagionato affinato in botte con fieno, forma leggermente irregolare, crosta colore muschiato, pasta bianca e compatta, profumo persistente e agreste, sapore aromatico ed equilibrato.

Codice di fatturazione del prodotto	601	**Codice IVA**	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio (di vitello), sale. Trattato in superficie con fieno.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,4	**Tara in g**	60
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 15	Scalzo cm	8
Imballo	Sottovuoto / Carta / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è leggermente ricoperto di fieno e confezionato sottovuoto, avvolto in un rustico incarto con allegata una originale etichetta in legno.		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	60		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	130	**Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)**	30
Codice EAN	2 230651	**Codice GTIN**	98024501006014
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	**Disponibilità**	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale. Rimuovere il fieno prima del consumo.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici
Criteri microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.: assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto
(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1705 / 411	35	25	<0,5	<0,5	24	1,9	38,10	56,54

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
2	12	6	72	330	180	115	225	EPAL