



BUFALCIOFFI SRL  
numero di riconoscimento CE IT 09 63  
VIA RIO VECCHIO, 456 51015 MONSUMMANO TERME (PT)  
Tel./Fax 0572-62595 Tel./Fax 0572-640259  
Email : info@bufalcioffi.it  
www.bufalcioffi.it

## SCHEMA TECNICA DEL PRODOTTO

Nome Prodotto

**CACIO CAVALLO**

Codice Prodotto 0031

Codice scheda prodotto BUFA/SP007/R01

Data di emissione 01/09/2016



Ingredienti

LATTE VACCINO, sale, caglio, fermenti lattici  
ORIGINE DEL LATTE ITALIA

Conservanti

Non Presenti

Struttura

Pasta filata; aW > 0,92; pH 4,9-5,3

Specifiche Microbiologiche e chimico-fisiche

Listeria m. assente in 25 g; Salmonella spp  
assente in 25 g; Stafilococco coagulasi positivo  
<100 ufc/g; E.Coli <100 ufc/g;

Modalità imballaggio

- kg. 0,700 - Kg. 1,200 - kg. 2,000  
confezionato in sacchetti di plastica e sistemato in  
cassette di plastica o cartone

Shelf-life Temperatura

0-4°C

Shelf-life Condizioni Ambientali

Umidità: 80 - 85%

Shelf-life Durata

2 mesi

## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

### Etichettatura

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente. Le etichette riportano:  
denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, ragione sociale e sede dello stabilimento di produzione, data di scadenza espressa in giorno/mese/anno, numero di riconoscimento CE, lotto di produzione, valori nutrizionali.

### Destinazione d'uso

Target: genere di largo consumo, essendo un prodotto del latte, è inadatto nei casi di intolleranza al lattosio o allergia alle proteine del latte.

Punti vendita: oltre al proprio negozio, distribuzione tramite GDO, grossisti e consegna diretta a: ipermercati, supermercati, alimentari, gastronomie e servizi di ristorazione

### Controlli per la distribuzione

Al fine di garantire l'integrità del prodotto sotto il profilo batteriologico, il trasporto deve effettuarsi con mezzi aventi caratteristiche tecnico-costruttive idonee a garantire un regime di freddo con temperature comprese tra 0-4°C; tuttavia durante il tempo di distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino a 14°C.

### Modalità di utilizzo

Formaggio da tavola

### Valori nutrizionali

VALORI MEDI PER 100 GR.	
Energia	1454 KJ 351 kcal
Grassi di cui grassi saturi	29,2 g 20,09
Carboidrati di cui zuccheri	0,3 g 0,3 g
Proteine	21,60 g
Sale	1,30 g