



**Caseificio  
Pascoli**

IT 08 550 UE

Revisione: n°1  
Data: 10/06/26

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE     | Caciotta Biologica con caglio vegetale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| CARATTERISTICHE E PROPRIETA'  | <p><b>Ingredienti:</b> Latte biologico vaccino pastorizzato, caglio vegetale (<i>cynara cardunculus</i>), sale, fermenti lattici.</p> <p><b>Origine del latte:</b> Italia. Territorio di raccolta latte, Emilia-Romagna (entro 150 Km da Bologna)</p> <p><b>Allergeni:</b> LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).</p> <p><b>Aspetto:</b> Pasta liscia e morbida, di colore lievemente paglierino, con crosta. Crosta naturale, edibile e senza trattamenti, pellicole o conservanti.</p> <p><b>Conservazione e scadenza:</b> Conservare da +4° C +6° C, TMC 90 giorni.</p> |
| CICLO SOMMARIO DI LAVORAZIONE | Pastorizzazione del latte biologico, trasferimento in polivalenti, raffreddamento alla temperatura di lavorazione, aggiunta di fermenti lattici e caglio. Sosta di maturazione e sgrondo. Refrigerazione. Salatura a mano con sale marino, stagionatura minima 15 giorni. Confezionamento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| AUTOCONTROLLO                 | La Caciotta Biologica del Rubicone viene regolarmente sottoposta a verifica analitica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| FORMA, PEZZATURA IMBALLAGGIO  | Circolare gr 1300 ca - Imballaggio: 6 pezzi per cartone dimensioni (cm) 28 x 32 x 21; cartoni per strato: 8 ; N° di strati 5 ; cartoni per pallet: N°40                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| TIPO DI CONFEZIONE            | Incartato – sottovuoto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| MODALITA' DI VENDITA          | Prodotto da vendersi a peso, anche previo frazionamento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| RACCOMANDAZIONI COMMERCIALI   | Al fine di garantire l'integrità del prodotto è necessario conservarlo a temperatura di refrigerazione (4°C – 6°C), senza interrompere la catena del freddo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| MODALITA' DI UTILIZZO         | Formaggio da tavola da consumarsi fresco adatto a chi segue un alimentazione vegetariana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| • SALMONELLA SPP      | ASSENTE IN 25 GR |
| • LISTERIA M.         | ASSENTE IN 25 GR |
| • FOSFATASI ALCALINA  | NEGATIVA         |
| • ENTEROBACTERIACEAE  | <1.000 ufc/gr    |
| • STAFILOCOCCI        | <100 ufc/gr      |
| • E. COLI             | <100 ufc/gr      |
| • ENTEROTOSSINA STAF. | ASSENTE IN 25 GR |

### PROFILO MICROBIOLOGICO

|      |         |
|------|---------|
| • pH | 5,1-5,3 |
| • aW | > 0,92  |

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

- Energia  
1.497 kJ / 361 kcal
- Grassi 29 g  
di cui acidi grassi saturi 20 g
- Carboidrati <0,5 g  
di cui zuccheri <0,5 g
- Proteine 24 g
- Sale 1,2 g

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g)