



**CACIO DI PIENZA**

**PRODOTTO DA**

**SOC. COOP. VAL D'ORCIA SOC. AGR.**

**Via dell'Orcia, 15 – 53040 Contignano (SI)**

**BOLLO CEE : CE IT 09 44**

**Resp. Aziendale: Putgioni Pietro/Presidente C.d.A.**

Il Cacio di Pienza fresco è un formaggio di forma scodellata prodotto con solo latte di pecora, il suo peso oscilla sui Kg. 1,500 ca. Prima della lavorazione il latte viene pastorizzato ad una temperatura di almeno 72°C per 20". Lo stesso viene poi trasferito su apposite vasche "Polivalenti" da dove inizia il processo di lavorazione per l'ottenimento del formaggio. Gli ingredienti aggiunti sono: fermenti lattici selezionati (**termofilo**) e caglio. La temperatura di coagulazione deve oscillare fra 36°C e 38°C. Dopo una sosta di circa 15-20 minuti che risponde al tempo utile per la presa della cagliata, avviene il frangimento della stessa a "CHICCO DI NOCCIOLA" mantenendo sempre la temperatura da 36°C a 38°C. Dopo la separazione della pasta dal siero, con il metodo "A CADUTA", viene collocata in appositi stampi ed effettuato una pressatura manuale per rendere l'impasto più compatto. Il percorso successivo prevede la collocazione del prodotto in camera calda ad una temperatura di 32°C per il raggiungimento del PH ottimale (5,20-5,40), dove vi sosta per circa 4 ore. Raggiunto il PH di cui sopra, la camera calda, viene temperata sui 15-20° per poter poi procedere alla fase inerente la salatura del formaggio. Questa viene curata a mano per un tempo di circa 15 ore e girato costantemente, sempre a mano per quattro volte, per ottenere un maggior assorbimento omogeneo del sale. Al termine di questo processo di lavorazione il formaggio viene collocato in apposite celle di stagionatura a temperatura di circa da +4°C a +8°C con umidità dell'82% dove è costantemente controllato e girato. Qui, vi sosta fintanto che non ha raggiunto i tempi giusti di maturazione che lo rendono morbido e di gusto delicato.

**INGREDIENTI: LATTE** di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, conservante E235 in crosta .

**CROSTA NON EDIBILE**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA:** ITALIA / PAESI UE (vedere sempre etichetta apposta sul prodotto)

**CONTROLLI ESEGUITI SUL PRODOTTO:** da organi di controllo con cadenza periodica

**PESO PEZZO: IN FORMA** Kg. 1,5 ca. **PRODOTTO A PESO VARIABILE**

**VITA COMPLESSIVA COMMERCIALE:** mesi 6

**VITA COMMERCIALE DALLA CONSEGNA:** mesi 5

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** da + 4°C a + 8°C

**PREZZO AL KG.** €

**COD.EAN FORMA / SFUSA** 2 256401

**PALLETTIZZAZIONE:**

<b>SCATOLA CARTONE MIS.40x20x13,6</b>	<b>SCATOLA CARTONE MIS.40x40x13</b>
<b>PZ.X CARTONE NR. 2</b>	<b>PZ. X CARTONE NR. 4</b>
<b>12 IMBALLI X STRATO</b>	<b>6 IMBALLI X STRATO</b>
<b>6 STRATI X PALLET</b>	<b>8 STRATI X PALLET</b>
<b>72 IMBALLI X PALLET</b>	<b>48 IMBALLI X PALLET</b>

**CONFEZIONE SOTTOVUOTO: PESO PER FORMA KG. 1.5 CIRCA**

**VITA COMMERCIALE DAL CONFEZIONAMENTO** **MESI 4**

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE** **da + 4°C a +8°C**

FORMA SCODELLA KG.1.500 CA	PZ x CART.	PESO PEZZO	COD. EAN S FORMA SCOD	FORMA SCALZO DRITTO KG. 2.0	PZ x CART.	PESO PEZZO	COD. EAN FORMA GR.
Conf. S/v intero	2 o 4	1.500	2 237272				
Conf. S/v 1/2	4 o 8	0.750	2 237274				
Conf. S/v 1/4	8 o 16	0.400	2 237273				



**TABELLA NUTRIZIONALE CACIO DI PIENZA**  
**Soc. Cooperativa Val d'Orcia Società Agricola Via**  
**dell'Orcia, 15 – Fraz. Contignano**  
**53040 Radicofani (SI)**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	kJ 1478/ Kcal 357
Grassi	30g
di cui Acidi grassi saturi	21g
Carboidrati	1,2g
di cui zuccheri	0,9g
Proteine	22g
Sale	0,75g

RISULTATI ANALITICI			
0000	VALORE INCERTEZZA	U.M.	VALORI DI RIFERIM
SUL CAMPIONE TAL QUALE			
ATTIVITA' DELL'ACQUA A 25°C Met.: ISO 21807:2004 CENTESIMALE	0.976 +/-0.009		
UMIDITA' Met.: UNI EN ISO 5534:2004	44.49 +/-0.40	g/100g	
PROTEINE Met.: UNI EN ISO 14891:2002	21.6 +/-1.3	g/100g (Nx6,25)	
GRASSI Met.: ISO 3433:2008 (DF 222:2008)	29.5 +/-0.4		
CENERI Met.: DM 21/4/1986 SO GU N. 229 02/10/1986 PAR 10	3.2 +/-0.11	g/100g	
CARBOIDRATI Met.: MP 0297 rev 5 2014	1.15]0,2,57]	g/100g	
VALORE ENERGETICO Met.: MP 0297 rev. 5 2014	357+/-3	Kcal/100g	
VALORE ENERGETICO Met.: MP 0297 rev 5 2014	1478+/-11	Kj/100g	
COMPOSIZIONE DEGLI ZUCCHERI Met.: MP 2084 rev 0 2012			
Glucosio	<LoQ	g/100g	
Galattosio	0.88+/-0.15	g/100g	
Fruttosio	<LoQ	g/100g	
Lattosio	<LoQ	g/100g	
Saccarosio	<LoQ	g/100g	
maltosio	<LoQ	g/100g	
COLESTEROLO Met.: AOAC 994.10 1994	81.2 +/-8.3	mg/100g	
CALCIO Met.: mp 1289 rev 7 2014	9400 +/-1300	mg/kg	
SODIO Met.: mp 1289 rev 7 2014	3020 +/-430	mg/kg	
<b>FORMULA X SALE: SODIO X 2.5= sale</b>			
PERCENTUALE DEL SALE	0,75	g/100g	
COMPOSIZIONE ACIDICA Met.: MP 2097 rev 0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN- 34/96			
ACIDO BUTIRRICO (C 4:0)	4,19+/-0,27	%	
ACIDO CAPRONICO (C 6:0)	3,17+/-0,21	%	
ACIDO ENANTICO (C 7:0)	n.r.	%	
ACIDICO CAPRILICO (C 8:0)	2,88+/-0,19	%	
ACIDO CAPRILICO (C 10:0)	8,06+/-0,52	%	
ACIDO CAPROLEICO (C 10:1)	0,25+/-0,04	%	
ACIDO LAURICO (C 12:0)	4,41+/-0,29	%	
ACIDO LAUROLEICO (C 12:1)	Tracce	%	
ACIDO TRIDECANOICO (C 13:0)	0,09+/-0,03	%	
ACIDO TRIDECENOICO (C 13:1)	n.r.	%	
ACIDO MIRISTICO (C 14:0)	10,19+/-0,65	%	
ACIDO MIRISTOLEICO (C 14:1)	0,18+/-0,04	%	
ACIDO PENTADECANOICO (C 15:0)	1,12+/-0,08	%	
ACIDO PENTADECENOICO (C 15:1)	n.r.	%	
ACIDO PALMITICO (C 16:0)	25,50+/-0,74	%	
ACIDO PALMITOLEICO (C 16:1)	1,22+/-0,09	%	
ACIDO EPTADECANOICO (C 17:0)	0,80+/-0,07	%	
ACIDO EPTADECENOICO (C 17:1)	0,31+/-0,04	%	
ACIDO STERICO (C 18:0)	10,62+/-0,65	%	
ACIDO OLEICO (C 18:1)	23,02+/-0,72	%	
ACIDO LINOLEICO (C 18:2)	2,77+/-0,19	%	
ACIDO LINOLENICO (C 18:3)	1,11+/-0,08	%	
ACIDO ARACHICO (C 20:0)	0,08+/-0,04	%	
ACIDO EICOSENOICO (C 20:1)	n.r.	%	
ACIDO BEENICO (C 22:0)	n.r.	%	
ACIDO ERUCICO (C 22:1)	n.r.	%	
ACIDO LIGNOCERICO (C24:0)	n.r.	%	
ACIDI GRASSI SATURI	71,11+/-1,38	%	
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	24,98+/-0,72	%	
ACIDI GRASSI POLINSATURI	3,88+/-0,20	%	