



CACIO VECCHIO DI PIENZA scalzo dritto kg. 1,9 e scod. Kg. 1.4

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.

E' un formaggio prodotto con solo latte di pecora e, raggiunge un peso di circa kg. 1,900 o kg. 1,400 ca.

Prima della lavorazione il latte viene pastorizzato ad una temperatura di 72°C per 20". Il latte viene trasferito su apposite vasche polivalenti da dove inizia il processo di lavorazione per l'ottenimento del formaggio. Gli ingredienti aggiunti sono: Fermenti lattici selezionati e caglio. La temperatura di coagulazione deve oscillare fra i 33 e i 34°C. Dopo una sosta di circa 30 minuti, che risponde al tempo utile per la presa della cagliata avviene il frangimento della stessa a "CHICCO DI MAIS" mantenendo sempre la temperatura dai 33 ai 34°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 che oscilla fra i 30e i 35°C per il raggiungimento del PH ottimale (5-5,20) dove vi sosta per circa 6-10 ore. Raggiunto il PH di cui sopra, la camera calda viene temperata sui 15-20°C per poter procedere alla fase riguardante la salatura del formaggio. Questa, viene curata sempre a mano per un tempo di circa 14 / 19 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 stagionatura ed un sapore deciso ed asciutto dopodiché ne consegue la commercializzazione.

A prodotto finito, la pasta si presenta bianca e, per il gusto, riscopriamo un sapore dolce e delicato.

INGREDIENTI: LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, olio di girasole in crosta.

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

CROSTA NON EDIBILE

CONTROLLI ESEGUITI SUL PRODOTTO: Da organi di controllo con cadenza periodica

TIPOLOGIA DEL PACKAGING: Scatole cartone -

PESO PEZZO: IN FORMA kg. 1,400 ca (scod.) - kg. 1,9 ca. scalzo dritto

PRODOTTO A PESO VARIABILE

PREZZO AL KG. €

Vita complessiva commerciale: mesi 12

Vita commerciale alla consegna: mesi 8

Temperatura di conservazione: da + 4°C a + 8°C

COD. EAN FORMA / SFUSA (SCOD) 2 256413 COD. EAN FORMA SFUSA (GR) 2 256412

PALLETTIZZAZIONE:

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

CONFEZIONE SOTTOVUOTO

VITA COMMERCIALE DAL CONFEZIONAMENTO MESI 3

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

da + 4°C a + 8°C

TEMPERATURA TRASPORTO

da + 4°C a +8°C

FORMA SCODELLA KG.1.300 CA	PZ x CART.	PESO PEZZO	COD. EAN S FORMA SCOD	FORMA SCALZO DRITTO KG. 1.9	PZ x CART.	PESO PEZZO	COD. EAN FORMA GR.
Conf. S/v intero	2 o 4	1.400	2 237297	Conf.S/V intero	2 o 4	1.900	2 237295
Conf. S/v 1/2	4 o 8	0.700	2 237298	Conf. S/V 1/2	4 o 8	0.950	2 812380
Conf. S/v 1/4	8 o 16	0.350	2 237299	Conf. S/V 1/4	8 o 16	0.450	2 237296



TABELLA NUTRIZIONALE CACIO VECCHIO 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 1801/ Kcal435
Grassi	37g
di cui Acidi grassi saturi	24g
Carboidrati	<0,5g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	25g
Sale	2,2g

RISULTATI ANALITICI			
OOO	VALORE INCERTEZZA	U. M.	VALORI DI RIFERIM
SUL CAMPIONE TAL QUALE			
ATTIVITA' DELL'ACQUA A 25°C Met.:ISO 21807:2004 CENTESIMALE	0,958+/-0,009		
UMIDITA' Met.: UNI EN ISO 5534:2004	33,77+/-0,40	g/100g	
PROTEINE Met.: UNI EN ISO 14891:2002	25,0+/-1,4	g/100g (N×6,25)	
GRASSI Met.: ISO 3433:2008 (DF 222:2008)	37,0+/-0,4	g/100g	
CENERI Met.: DM 21/4/1986 SO GU N. 229 02/10/1986 PAR 10	3,84+/-0,11	g/100g	
CARBOIDRATI Met.: MP 0297 rev 5 2014	0,39]0,1,81	g/100g	
VALORE ENERGETICO Met.:MP 0297 rev. 5 2014	435+/-3	Kcal/100g	
VALORE ENERGETICO Met.: MP 0297 rev 5 2014	1801+/-11	Kj/100g	
COMPOSIZIONE DEGLI ZUCCHERI Met.: MP 2084 rev 0 2012			
Glucosio	<LoQ	g/100g	
Galattosio	<LoQ	g/100g	
Fruttosio	<LoQ	g/100g	
Lattosio	<LoQ	g/100g	
Saccarosio	<LoQ	g/100g	
maltosio	<LoQ	g/100g	
COLESTEROLO Met.: AOAC 994.10 1994	89,6+/-9,2	mg/100g	
CALCIO Met.: mp 1289 rev 7 2014	7600+/-1100	mg/kg	
SODIO Met.: mp 1289 rev 7 2014	8700+/-1300	mg/kg	
FORMULA X SALE: SODIO X 2.5= sale			
PERCENTUALE DEL SALE	2,17	g/100g	
COMPOSIZIONE ACIDICA Met.:MP 2097 rev 0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ ISTISAN- 34/96			
ACIDO BUTIRRICO (C 4:0)	4,12+/-0,27	%	
ACIDO CAPRONICO (C 6:0)	2,19+/-0,15	%	
ACIDO ENANTICO (C 7:0)	N. R.	%	
ACIDICO CAPRILICO (C 8:0)	1,69+/-0,12	%	
ACIDO CAPRILICO (C 10:0)	4,35+/-0,29	%	
ACIDO CAPROLEICO (C 10:1)	0,18+/-0,04	%	
ACIDO LAURICO (C 12:0)	2,67+/-0,18	%	
ACIDO LAUROLEICO (C 12:1)	0,08+/-0,04	%	
ACIDO TRIDECANOICO (C 13:0)	N. R.	%	
ACIDO TRIDECENOICO (C 13:1)	N. R.	%	
ACIDO MIRISTICO (C 14:0)	8,96+/-0,58	%	
ACIDO MIRISTOLEICO (C 14:1)	0,21+/-0,04	%	
ACIDO PENTADECANOICO (C 15:0)	1,24+/-0,09	%	
ACIDO PENTADECENOICO (C 15:1)	N. R.	%	
ACIDO PALMITICO (C 16:0)	26,50+/-0,74	%	
ACIDO PALMITOLEICO (C 16:1)	1,54+/-0,11	%	
ACIDO EPTADECANOICO (C 17:0)	0,93+/-0,07	%	
ACIDO EPTADECENOICO (C 17:1)	0,40+/-0,05	%	
ACIDO STERAIICO (C 18:0)	11,94+/-0,66	%	
ACIDO OLEICO (C 18:1)	28,00+/-0,75	%	
ACIDO LINOLEICO (C 18:2)	3,24+/-0,22	%	
ACIDO LINOLENICO (C 18:3)	1,24+/-0,09	%	
ACIDO ARACHICO (C 20:0)	0,47+/-0,05	%	
ACIDO EICOSENOICO (C 20:1)	Tracce	%	
ACIDO BEENICO (C 22:0)	N. R.	%	
ACIDO ERUCICO (C 22:1)	N. R.	%	
ACIDO LIGNOCERICO (C24:0)	N. R.	%	
ACIDI GRASSI SATURI	65,06+/-1,24	%	
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	30,41+/-0,76	%	
ACIDI GRASSI POLINSATURI	4,48+/-0,23	%	