

## SCHEDA TECNICA

## CACIOCAVALLO

**TIPOLOGIA CASEARIA:** formaggio semicotto, stagionato, a pasta filata semidura. È senza dubbio fra i più antichi e tipici formaggi a pasta filata del nostro Mezzogiorno. Conosciuto sin dai tempi della Magna Grecia e poi apprezzato dai Romani, già nell'Ottocento veniva imbarcato in grande quantità per le Americhe. Il suo nome deriva dall'antica usanza di appendere le forme di formaggio legate in coppia con una fettuccia di spago, "a cavallo" di pertiche di legno disposte in prossimità di focolari per permetterne l'asciugatura e l'affumicatura. È simile al Provolone, ma a maturazione media di 1-2 mesi, pasta normalmente più tenera e gusto meno piccante. Il Caciocavallo può essere consumato come formaggio da tavola o utilizzato come ingrediente per molte ricette tipiche dell'Italia centro-meridionale.

**CONFEZIONE:** il peso medio è di circa 1,100 kg. Le provole sono legate all'altezza del breve collo a due a due con corda di spago sisal al fine di ottenere la stagionatura. Ogni provola è quindi confezionata singolarmente sottovuoto e collocata poi in cartone da n. 8 pezzi ciascuno. Codice EAN 8 Caciocavallo bianco: 28003500. Codice EAN 8 Caciocavallo affumicato: 28003400.

**CONSERVAZIONE:** in frigorifero da 0 a +4°C. Durante il tempo di distribuzione frazionata che comporti, ai fini della consegna agli esercizi di vendita, numerose operazioni di apertura delle porte degli automezzi isotermitici, è tollerato un valore max di temperatura di +14°C. Per la buona conservazione del prodotto è obbligatorio non interrompere la catena del freddo.

**ETICHETTATURA:** Bollo CE 12/044 IT. Stampa indelebile di lotto e data di scadenza. Shelf-life: 120 giorni dalla data di confezionamento.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** aspetto esterno piriforme foggato a mano con testa a palla più piccola. La crosta è sottile, liscia, uniforme, consistente, priva di violature e di piegature, sebbene sovente possano evidenziarsi leggere insenature dovute ai legacci. Aspetto interno: la struttura della pasta è abbastanza elastica, poco dura e ancor meno friabile; compatta e priva di occhiature, con colorito bianco tendente al paglierino più intenso verso l'esterno e meno all'interno. Colore: giallo paglierino brillante tendente al giallo ambrato man mano che si avvicina alla massima stagionatura, sino ad un lieve riflesso marroncino per i tipi affumicati. Odore: piuttosto percepibile con nuances di burro, yogurt, di brodo di verdure e carne. L'aroma evidenzia anche un lieve sentore di brioche. Sapore: dolce e delicato, lievemente acidulo. Percepibile il salato, affatto amaro e astringente. Col progredire della stagionatura assume un gusto vagamente piccante e stuzzichevole. L'assenza di adesività gli dona una buona solubilità. Ben percepibile l'umidità. Consistenza: morbida, omogenea e burrosa, ma più dura ed asciutta nel prodotto invecchiato.

**PROPRIETÀ CHIMICO-MICROBIOLOGICHE:** pH 5,3; Umidità 39%; Sostanza secca 61%; Grasso s.s. 43%. HACCP; Rintracciabilità.

**INGREDIENTI:** latte vaccino fresco intero pastorizzato (fosfatasi alcalina negativa); caglio liquido di vitello No OGM (organismi geneticamente modificati); sale marino alimentare; fermenti lattici attivi liofilizzati, concentrati, selezionati; condensato liquido naturale di fumo di faggio europeo vergine (nella tipologia affumicata). Assenza di conservanti. Senza glutine. Allergeni: sono presenti naturalmente il latte e il lattosio.

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI** (dati riferiti a 100 g di prodotto):

Energia 1557 kJ/372 Kcal - Grassi 26,4 g di cui saturi 18,2 g - Carboidrati 1,7 g di cui zuccheri 1,7 g - Proteine 31,6 g - Sale 0,8 g - Calcio 720 mg - Ferro 0,53 mg - Fosforo 521 mg - Potassio 36 mg - Magnesio 10 mg - Zinco 4,16 mg - Ceneri 5 g - Vit. A 390 mcg - Vit. B1 0,03 mg - Vit. B2 0,45 mg - Vit. E 0,36 mg.

### NORMATIVA DI RIFERIMENTO

**Etichettatura** (D.P.R. 18 maggio 1982 n. 322 - D.Lgs. 27 gennaio 1992 n. 109 - L. 19 febbraio 1992 n. 142 - D.Lgs. 23 giugno 2003 n. 181)

**Igiene e salubrità dell'alimento** (D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 - Dir. 92/46 CEE - D.Lgs. 3 marzo 1993 n. 123 - D.M. 16 dicembre 1993 - D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54 - CAC/RCP 1-1969 Rev. 4-2003 - Reg. CE n. 852/2004 - Reg. CE n. 853/2004 - Reg. CE n. 854/2004 - Reg. CE n. 882/2004 - Reg. CE n. 2073/2005 - Reg. CE n. 1441/2007 - Reg. CE n. 1020/2008)

**Ingredienti** (D.M. 27 febbraio 1996 n. 209 - Reg. CE n. 258/1997 - D.M. 10 marzo 2000 n. 183 - Dir. CE n. 89/2003 - Reg. CE n. 365/2010)

**Materiali di confezionamento** (D.M. 21 marzo 1973 n. 34 - D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 - L. 18 maggio 1985 n. 321 - D.L. 11 novembre 1986 n. 98 - C.M. 10 novembre 2003 n. 168 - Reg. CE n. 1935/2004)

**Rintracciabilità** (UNI 10939/2001 - UNI 11020/2002 - Reg. CE n. 178/2002 - C.M. Sanità 2004 n. 112 - RE UE n. 931/2011)

**Trasporto di alimenti lattiero-caseari** (L. 30 aprile 1962 n. 283 - D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 - D.M. 1 aprile 1988 n. 178).