



Ragione Sociale  
**L' Antica Cascina s.r.l.**  
Indirizzo  
**Via Campo dei Fiori 2, 47122 Forlì**

N° Scheda **211**  
REV: **R00**  
Data revisione **16/03/2018**  
All.2 AC)A\_5.1.2

(n° Ric. IT 08 1103 CE)

## Cacio Divino

### Porzione da 125g

Formaggio di pecora semi stagionato  
affinato con vino rosso Sangiovese

#### Caratteristiche

Formaggio di pecora semi stagionato, immerso nel vino rosso Sangiovese, crosta liscia colore violaceo, pasta bianca e compatta con lieve occhiatura, profumo persistente di uva, sapore delicato e vinoso.



Codice di fatturazione del prodotto	931	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio (di vitello), sale. Trattato in superficie con vino rosso "Sangiovese" (contiene SOLFITI).		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso Netto in g	125	Tara in g	8
Dimensioni del Vassoio	Larghezza 11,5 cm	Lunghezza	15,5 cm
Imballo	Vassoio e film plastico per alimenti / Crowner in cartone stampato		
Confezionamento	La fetta è racchiusa in un raffinato vassoietto nero confezionato con sistema Darfresh®. Il crowner espositivo contiene 12 pezzi.		
Giorni di stagionatura Media (prima della vendita)	30		
Shelf Life del prodotto in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	100	Shelf Life del prodotto aperto in gg (temperatura max.4°C)	10
Codice EAN	8024501009319	Codice GTIN	08024501009319
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

#### Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
--------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------

#### Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1529 / 369	31	24	<0,5	<0,5	22	2,0	41,00	52,54

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
12	16	5	80	Lunghezza	Profondità	Altezza	230	EPAL
				400	145	160		