

<p><i>Astorino Casearia S.p.A.</i></p> <p>Zona Industriale Frascineto (CS)</p>	<p>SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA Mod. STM</p> <p>CACIOCAVALLO SILANO D.O.P.</p>	<p>Rev. : 0 Data: 16/01/03</p> <p>Caciocavallo Silano D.O.P.</p>
<p style="text-align: center;">   </p>		<p style="text-align: center;">1/3</p>

Denominazione di Vendita: “CACIOCAVALLO SILANO” D.O.P.

□ **Ingredienti:**

- Latte di vacca, crudo o eventualmente termizzato fino a 58 °C per 30 secondi in caseificio, di non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quelli della caseificazione, proveniente da allevamenti ubicati nella zona geografica prevista dal disciplinare.
- Siero innesto naturale preparato nello stesso ambiente di trasformazione del latte.
- Caglio, in pasta, di vitello o di capretto.
- Sale.

□ **Caratteristiche**

- chimiche:**
- Umidità 51%
 - pH: 5,35 – 5,5
 - Grasso s.s. ≥ 38 %

□ **Caratteristiche**

Microbiologiche: Parametri e limiti del Reg. CE1441/07 modifiche Reg. CE 2073/05.

□ **Aspetto:**

- Forma: ovale o tronco conica, con o senza testina, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci
- Pezzatura: compreso tra 1 kg e 2,500 kg
- Crosta: sottile, liscia, di marcato colore paglierino; la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura.
- Pasta: omogenea, compatta, con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno
- Sapore: aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata

□ **Stagionatura:** > 30 giorni

□ **Modalità di conservazione:** in frigo a temperatura inferiore a 14 °C

SPECIFICHE COMMERCIALI

L'etichettatura dopo la stagionatura deve presentarsi come da specifiche del disciplinare e di legge. Il Caciocavallo Silano deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno di cui all'allegato A del disciplinare, e l'indicazione del numero di identificazione attribuito dal Consorzio di tutela formaggio “Caciocavallo Silano”. Tale contrassegno, unitamente agli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa e del numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente comma, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte ad ogni singola forma

Codice Articolo	Denominazione di vendita	Codice EAN	Peso netto gr.	Confezione	Conservazione	Scadenza
040	Caciocavallo Silano D.O.P.	*****	1 – 2,5 kg	Legacci	Da 0 a + 4 °C	60 gg.