



CACIO NERO 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.

E' un formaggio prodotto con solo latte di pecora e, raggiunge un peso di circa kg. 2.00 o kg. 1,450 ca. Prima della lavorazione il latte viene pastorizzato ad una temperatura che oscilla fra i 70 e 72°C. 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 e caglio. La temperatura di coagulazione deve oscillare fra i 30 e i 33°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 30 ai 33°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 28 e i 35°C per il raggiungimento del PH ottimale dove vi sosta per circa 6 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 20 ore e girato costantemente sempre a mano 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 dopodichè 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, conservanti E203, E235, colorante E172 in crosta

CROSTA NON EDIBILE

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

TIPOLOGIA DEL PACKAGING: Casse plastica o scatole cartone – PZ per confezione n° 4 o 6

PESO PEZZO: IN FORMA kg. 1,450 ca (scod.) – kg. 2.00 ca. scalzo dritto

PRODOTTO A PESO VARIABILE

PRODOTTO A PESO VARIABILE

PZ. PER CART. IN FORMA 4 o 6

PREZZO AL KG. €

VITA COMPLESSIVA COMMERCIALE: mesi 12

VITACOMMERCIALE DALLA CONSEGNA: mesi 10

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

COD. EAN FORMA / SFUSA (GR) 2 256408 FORMA / SFUSA (SC) 2 256407

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

vita commerciale dal confezionamento MESI 4

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

FORMA SCODELLA	PZ x CART.	PESO PEZZO	COD. EAN	FORMA SCALZO	PZ x CART.	PESO PEZZO	COD. EAN
Conf. S/v intero	4 o 6	1.450	2 237283	Conf.S/V intero	4 o 6	2.00	2 237287
Conf. S/v ½	10	0.700	2 237285	Conf. S/V 1/2	6 o 8	1.00	2 237286
Conf. S/v 1/4	16	0.350	2 237284	Conf. S/V 1/4	12 o 16	0.500	2 812410



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

CACIO NERO DI PIENZA 12-11-14 RIF. POOL LOTTI 179N – 180N – 187N

RISULTATI ANALITICI				
	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	40,47+/-0,40		g/100g	
PROTEINE Met.: UNI EN ISO 14891:2002	24,0+/-1,3		g/100g (Nx6,25)	
GRASSI Met.: ISO 3433:2008 (DF 222:2008)	31,0+/-0,4		g/100g	
CENERI Met.: DM 21/4/1986 SO GU N. 229 02/10/1986 PAR 10	3,49+/-0,11		g/100g	
CARBOIDRATI Met.: MP 0297 rev 5 2014	1,04]0,2,46]		g/100g	
VALORE ENERGETICO Met.: MP 0297 rev. 5 2014	379+/-3		Kcal/100g	
VALORE ENERGETICO Met.: MP 0297 rev 5 2014	1573+/-11		Kj/100g	
COMPOSIZIONE DEGLI ZUCCHERI Met.: MP 2084 rev 0 2012				
Glucosio	<LoQ		g/100g	
Galattosio	0,0119+/-0,0068		g/100g	
Fruttosio	<LoQ		g/100g	
Lattosio	0,085+/-0,015		g/100g	
Saccarosio	<LoQ		g/100g	
maltosio	<LoQ		g/100g	
COLESTEROLO Met.: AOAC 994.10 1994	79,0+/-8,1		Mg/100g	
CALCIO Met.: mp 1289 rev 7 2014	8600+/-1300		Mg/kg	
SODIO MOD.756/SQ rev 3	3990+/-570		Mg/kg	
FORMULA X SALE: SODIO X 2.5= sale				
PERCENTUALE DEL SALE	1,00		% mg/kg	
COMPOSIZIONE ACIDICA				
Met.: MP 2097 rev 0 2013 (UNI EN 1528-2:1997)+ IOSTAN- 34/96				
ACIDO BUTIRRICO (C 4:0)	4,26+/-0,28		% mg/kg	
ACIDO CAPRONICO (C 6:0)	3,42+/-0,22		% mg/kg	
ACIDO ENANTICO (C 7:0)	N.R.		% mg/kg	
ACIDICO CAPRILICO (C 8:0)	3,20+/-0,21		% mg/kg	
ACIDO CAPRILICO (C 10:0)	8,82+/-0,57		% mg/kg	
ACIDO CAPROLEICO (C 10:1)	0,28+/-0,04		% mg/kg	
ACIDO LAURICO (C 12:0)	4,83+/-0,32		% mg/kg	
ACIDO LAUROLEICO (C 12:1)	0,11+/-0,04		% mg/kg	
ACIDO TRIDECANOICO (C 13:0)	N.R.		% mg/kg	
ACIDO TRIDECENOICO (C 13:1)	N.R.		% mg/kg	
ACIDO MIRISTICO (C 14:0)	10,90+/-0,65		% mg/kg	
ACIDO MIRISTOLEICO (C 14:1)	0,20+/-0,04		% mg/kg	
ACIDO PENTADECANOICO (C 15:0)	1,11+/-0,08		% mg/kg	
ACIDO PENTADECENOICO (C 15:1)	N.R.		% mg/kg	
ACIDO PALMITICO (C 16:0)	25,16+/-0,73		% mg/kg	
ACIDO PALMITOLEICO (C 16:1)	1,24+/-0,09		% mg/kg	
ACIDO EPTADECANOICO (C 17:0)	0,77+/-0,06		% mg/kg	
ACIDO EPTADECENOICO (C 17:1)	0,32+/-0,04		% mg/kg	
ACIDO STERAICO (C 18:0)	9,72+/-0,71		% mg/kg	
ACIDO OLEICO (C 18:1)	21,76+/-0,71		% mg/kg	
ACIDO LINOLEICO (C 18:2)	2,47+/-0,17		% mg/kg	
ACIDO LINOLENICO (C 18:3)	1,11+/-0,08		% mg/kg	
ACIDO ARACHICO (C 20:0)	0,31+/-0,04		% mg/kg	
ACIDO EICOSENOICO (C 20:1)	Tracce		% mg/kg	
ACIDO BEENICO (C 22:0)	N.R.		% mg/kg	
ACIDO ERUCICO (C 22:1)	N.R.		% mg/kg	
ACIDO LIGNOCERICO (C24:0)	N.R.		% mg/kg	
ACIDI GRASSI SATURI	72,50+/-1,40		% mg/kg	
ACIDI GRASSI MONOINSATURI	23,91+/-0,72		% mg/kg	
ACIDI GRASSI POLINSATURI	3,58+/-0,18		% mg/kg	