



# Scheda Tecnica Prodotto

## CACIOCAVALLO SEMI-STAGIONATO 1,7 KG SFUSO CT DA PZ 6

CSS-1K7-SFUSO-CT06

MALU' SRL  
C.da Colucci Sciummo c.n.  
74015 - Martina Franca (TA)

Rev. 02 del 27/05/2026

### INGREDIENTI

LATTE di vacca crudo, sale, caglio, fermenti lattici

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

|            |                                                                                                             |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspetto:   | Formaggio a pasta filata semi-stagionato, di colore giallo paglierino, dal sapore dolce. Crosta non edibile |
| Struttura: | Compatto, solido e omogeneo                                                                                 |
| Colore:    | Giallo paglierino                                                                                           |
| Odore:     | Caratteristico, latte                                                                                       |
| Sapore:    | Caratteristico, latte, dolce                                                                                |

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Umidità (t.q.):  | 40 / 50   |
| Grasso (t.q.):   | 25 / 30   |
| Grasso (s.s.):   | 45 / 60   |
| Proteine (t.q.): | 22 / 28   |
| Sale (NaCl) %:   | 1.0 / 2.0 |
| pH:              | 5.0 / 5.5 |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| Escherichia coli:       | <10 ufc/g      |
| Salmonella spp:         | Assente in 25g |
| Staphylococcus coag. +: | <100 ufc/g     |
| Listeria monocytogenes: | Assente in 25g |

### VALORI NUTRIZIONALI:

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Energia:           | 1540 kj / 371 kcal |
| Grassi:            | 30 g               |
| - di cui saturi:   | 21 g               |
| Carboidrati:       | 1,2 g              |
| - di cui zuccheri: | 0,5 g              |
| Proteine:          | 24 g               |
| Sale (NaCl):       | 1.5 g              |

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO

Il prodotto deve essere stoccato rimuovendolo dall'imballaggio esterno di trasporto, conservandolo in ambiente idoneo e ventilato.

La temperatura di conservazione deve essere compresa tra i +4°C e +10°C.

### ORIGINE DEL LATTE

Italia

#### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)



#### SHELF LIFE

Da consumarsi preferibilmente entro (365 giorni)

#### ALLERGENI

LATTE - Può contenere NOCI e PISTACCHIO

#### DESTINAZIONE D'USO

Destinato al consumo umano.

#### TRACCIABILITA'

Il lotto è indicato sulla confezione e sul DDT

#### TRASPORTO

Temperatura di trasporto +4°C. Condizioni igieniche del mezzo di trasporto: ottimali.  
Autorizzazione sanitaria al trasporto.

#### UNITA' DI VENDITA

KG

#### CONFEZIONE

Sfuso in cartone da 6 pezzi

#### BOLLO CEE

IT 16/191 UE

#### SCHEDA LOGISTICA

##### CODICI EAN:

EAN Confezione



8032942570237

EAN Cartoni



98032942570230

EAN Pallet



n.d

##### CONTENUTO:

Peso Netto Cartoni



10.20

Contenuto Cartoni



6

Contenuto Pallet



56

Peso Netto Pallet



571,2

Cartoni x Strato



8

Strati x Pallet



7

##### MISURE (cm) (LUNGHEZZA x LARGHEZZA x ALTEZZA):

Bancale



EPAL  
80 \* 120

Cartoni



397 \* 297 \* 230h

Confezione



n.d

#### Malù Srl

Strada Colucci - Zona B, 35  
74015 Martina Franca (TA)  
Capitale sociale € 800.000 i.v.

Tel +39 080 4324079  
Fax +39 080 9693113  
info@caseificiomalu.it

P.IVA/C.F. IT02279680736  
REA TA 135819  
[caseificiomalu.it](http://caseificiomalu.it)