



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO DI CAPRA - CAPRELLA
REFERENZA	Formaggio di capra - CAPRELLA
CODICE PRODOTTO	CAPFO001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio da tavola prodotto con latte caprino
FORMA E DIMENSIONI	Forma rotonda: diametro Ø 15 cm, scalzo 6 cm. Peso netto variabile 1.40 kg.
INGREDIENTI	LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici, penicillium candidum
ALLERGENI	LATTE e suoi derivati (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Latte di paesi UE
MODALITA' D'USO	Prodotto Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4°C/+6°C
SHELF LIFE	60 gg
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	KG – forma intera
OGM	Free
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	CROSTA NON EDIBILE , sottile bianca
Pasta	Crema, color bianca
Gusto e sapore	Gusto leggermente acido e odore caratteristico
Stagionatura	20 gg
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1290 kJ / 311 kcal
Grassi (g)	24.8
di cui acidi grassi saturi (g)	15.9
Carboidrati (g)	0.3
di cui zuccheri (g)	0.3
Proteine (g)	21.6
Sale (g)	1.4
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Confezione	Carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari. Incarto protettivo ai fini igienici)
Numero di pezzi	Pz. 1
Peso unitario	Peso netto variabile 1.40 kg.
Modalità di distribuzione/conservazione	+4°C/ +6°C in frigo
Data revisione	Rev 01 - 30/08/2024