



SCHEDA TECNICA CAPRA IRCUS (cod.prod. CAPIR001)

Toscanello di capra (IRCUS)

Formaggio di capra

REV. 00 DEL 10/03/2015

Codice prodotto	
Caratteristiche	Formaggio di capra, dal sapore gradevolmente aromatico e consistente. Ha una pasta bianca e compatta che deriva da una stagionatura di oltre 90giorni.
Zona di produzione	Sardegna
Ingredienti	Latte di capra pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
Allergeni	Lattosio
Conservanti nella pasta	Assenti
Conservanti sulla crosta	Olio d'oliva oppure E203- E235
Coloranti sulla crosta	Su richiesta E150d marrone, E172marrone
Crosta	Crosta non edibile
Salatura	A umido
Stagionatura	Superiore ai 90gg
Dimensioni forma	Diametro 22 cm – Scalzo 8cm – 3 kg circa
Aspetto esterno	Forma cilindrica
Tipo di pasta	Bianca, compatta, leggera occhiatura
Sapore	Deciso e consistente
Shelf life prodotto nudo	180gg
Shelf life prodotto sottovuoto	365gg
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a +6°C ±2°C
Dichiarazioni aggiuntive presenza di allergeni	Il pubblico a cui il prodotto è destinato corrisponde potenzialmente a ogni fascia di età, compresi soggetti a maggiore rischio (anziani, donne gravide , bambini). Nell'ambito di questi gruppi non sono individuate categorie particolarmente sensibili con l'esclusione dei soggetti con allergie specifiche, ai quali se ne sconsiglia l'utilizzo.
Etichettatura	Conforme alle indicazioni fornite dal D.Lgs. N. 109 del 27/01/1992 e succ. modifiche
Bollo CE	IT 20/059 CE
Lotto	Identificazione del lotto di produzione numerazione da 1 a 199 in base al giorno di produzione esempio: 01/01/2008= lotto 1 02/01/2008= lotto 2 a seguire
Tipo Imballo	Cartone
Forme/Imballo	2pz
Imballi/Pallet	70pz
Dimensioni pallet	120 x 80x 135

Etichetta nutrizionale

	Unità di misura	Quantità
Valore energetico kcal	Kcal/100g	366
Valore energetico KJ	KJ/100g	1.531
Grassi totali di cui:	g/100g	30
-grassi saturi	g/100g	19,8
-grassi polinsaturi	g/100g	0,7
-grassi monoinsaturi	g/100g	9
Carboidrati di cui:	g/100g	0,2
-zuccheri	g/100g	0,2
Proteine	g/100g	24
Sale (NaCl)	g/100g	2
Sodio	G/100g	0,96

* dati da intendere come valori medi su 100g, che possono variare secondo stagioni, l'alimentazione del bestiame e la durata della stagionatura.