


Stracchino di Capra

Formaggio da tavola a pasta molle, cremosa e mantecata, dal sapore dolce e caratteristico con lievi sfumature acidule.



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Stracchino di capra Castellan	
LUOGO DI PRODUZIONE		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
INGREDIENTI	Latte caprino, sale, coagulante vegetale (estratto dal fiore di cardo), fermenti lattici .	
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto	
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	Latte , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg.UE 1169/2011.	
SHELF - LIFE	15 gg conservato in frigo a T° compresa tra +1 e +4° C	
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.	
CONTROLLO QUALITA'	Secondo metodica HACCP	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa su ogni singola confezione. Data di scadenza/lotto ed ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.	
TRASPORTO	Trasporto a temperatura compresa tra +1° e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
valori medi per 100 g di prodotto		
PARAMETRI	u.m.	VALORE MEDIO
Energia	kJ	1152
	kcal	278
Grassi	g	23
- di cui acidi grassi saturi	g	17
Carboidrati	g	0.7
- di cui zuccheri	g	0.7
Proteine	g	17
Sale	g	0.58

Stracchino di Capra

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.995
Umidità	g/100g	56.0 - 58.0
pH		5.00 - 5.20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE limite a scadenza		
Enterobatteriacee	ufc/g	< 1000		
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	m = 100	M = 1.000	n = 5 c = 2
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100	n = 5 c = 2
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a 1×10^5)	/25g	Non rilevabile in /25g		
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10^6		
Lieviti	ufc/g	< 10^6		
Muffe	ufc/g	< 1000		
Salmonella spp	/25g	Assente		
Listeria monocytogenes	/25g	Assente		
Fosfatasi		Negativa		

NOTE: m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente M = limite entro il quale il risultato è insoddisfacente
n = numero di unità di campionamento da esaminare
c = n. unità di campioni nei quali può essere ammessa la presenza del microrganismo considerato entro il limite di M.
Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005 in base al quale vengono eseguiti campionamenti e successive analisi sia durante il processo di lavorazione che sul prodotto finito.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI				
PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
200 g	Fisso	8003579000183	1° incarto bianco + vaschetta stampata	cartoni da 10 pz (39x24)
250 g	Fisso	8003579000169	1° incarto bianco	cartoni da 6 pz (22x22)
	Variabile	2 697111	2° incarto stampato	cartoni da 8 pz (22x22)

PALLETIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI 22x22	21.7 x 21.7 x 7.0	3 x 5 CT	10
CARTONI 39x24	39.0 x 23.5 x 6.0	2 x 5 CT	10