

Caciotte di Capra

Formaggio prodotto esclusivamente con latte di capra, dal sapore caratteristico e nello stesso tempo gradevole. La stagionatura conferisce alla crosta una fioritura bianca e vellutata dovuta all'aggiunta di muffe bianche nel corso della lavorazione. La pasta si presenta omogenea con rare occhiature.



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Caciotta di Capra
LUOGO DI PRODUZIONE	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px; margin-right: 10px;"> IT 05 118 CE </div> Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24 </div>
INGREDIENTI	Latte caprino , coagulante vegetale (estratto dal fiore di cardo), sale, fermenti lattici , muffe bianche selezionate.
ORIGINE 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	25 gg conservato 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	1277
	kcal	308
Grassi	g	25
- di cui acidi grassi saturi	g	20
Carboidrati	g	0.7
- di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	20
Sale	g	0.92
Calcio	mg	582*

* 73% NRV (valori nutritivi riferimento)

Caciotte di Capra

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.917
Umidità	g/100g	46.0 - 48.0
pH		5.20 - 5.30

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
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	m = 10	M = 100
Enterotossina Staphylococcica (solo se si rilevano stafilococchi coagulasi + superiori a 1×10^5)	/25g	Non rilevabile in /25g	
Pseudomonas spp	ufc/g	< 10^4	
Lieviti	ufc/g	< 10^4	
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
300 gr	variabile	2 687866	Incarto kraft stampato 1° incarto neutro + fascetta stampata	cartoni da 8 pz (39x21)

PALLETTIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI FUSTEL. 39 x 21	39.0 x 21.0 x 6.0	2 x 5 CT	10