

Fauno del Grappa

Formaggio prodotto esclusivamente con latte di capra. Il sapore latteo, dolce, leggermente sapido è accompagnato da un leggero sentore ircino e da un ricordo di bouquet di fiori e fieno. La pasta si presenta friabile e compatta con rare occhiature.



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Fauno del Grappa
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
INGREDIENTI	Latte caprino , coagulante vegetale (estratto dal fiore di cardo), sale, fermenti lattici .
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	58 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	1837
	kcal	443
Grassi	g	35
- di cui acidi grassi saturi	g	26
Carboidrati	g	1,9
- di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	30
Sale	g	1,0

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Fauno del Grappa

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0.940
Umidità	g/100g	33 – 38 %
pH		5.60 – 5.70

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 1x10 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
1800 g	variabile	2779431	incarto neutro + etichetta	forme singole ct x 2 forme (41x20)

PALLETIZZAZIONE			
TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
cartoni (41x20)	41 x 20 x 11	12 ct	10