

# La Caciotta di Capra



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.

Rev. 0 del 01/06/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Caciotta di capra	
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24	IT 05 118 CE
INGREDIENTI	<b>Latte</b> caprino, coagulante vegetale (estratto dal fiore di cardo), sale, fermenti lattici, muffe bianche selezionate.	
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto	
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	<b>Latte</b> , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.	
SHELF - LIFE	25 gg conservata 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' E CERTIFICAZIONI	Secondo metodica HACCP e standard ISO 22000:2005 'Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare'	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e 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

Energia	1277 kJ/308 kcal
Grassi	25 g
- di cui acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	0,7 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	20 g
Sale	0,92 g
Calcio	582 mg

(73% NRV – valori nutritivi di riferimento)



**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,917
Umidità	g/100g	46,0 – 48,0
Grasso su S.S.	g/100g	
pH		5,20 - 5,30

*Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.*

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobatteriacee	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Salmonella spp	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Fosfatasi		Negativa

*Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.*

**FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI**

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
300 g ca.	variabile	2 687866	incarto stampato	ct da 4 pz ct da 8 pz	21x21 40x23

**PALLETIZZAZIONE**

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI 21x21	21.7 x 21.7 x 7.0	15 ct	10
CARTONI 40x23	40.0 x 23.0 x 8.0	10 ct	10