

# 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.

Rev. 0 del 01/06/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Fauno del Grappa	
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.	
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	58 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 singola confezione. 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	1837 kJ/443 kcal
Grassi	35 g
- di cui acidi grassi saturi	26 g
Carboidrati	1,9 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	30 g
Sale	1,0 g

# Fauno del Grappa

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,940
Umidità	g/100g	33,0 – 38,0
Grasso su S.S.	g/100g	
pH		5,60 - 5,70

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 $\beta$ - 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.
1800 g ca.	variabile	2 779431	pelure	forme singole ct x 2 pz	- 41x20

## PALLETTIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI FUSTEL. 41x20	41.2 x 20.6 x 11.8	7 CT	5