

**Caseificio Germani srl**

Via delle Vigne 2,
22020 - Faloppio (CO) - - Italy
Telefono: 0039 031 986385 - - Fax: 0039 031 987626
Cod.Fisc./ P.IVA : IT 03193570136 - - REA 300875

IT
03 067
CE

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**Denominazione :** Formaggio di capra 1 pz. x 100 gr. Peperoncino

Codice : 900269

Descrizione Prodotto

Formaggio fresco da latte di capra speziato

Caratteristiche Generali

Ingredienti :	LATTE di capra pastorizzato, sale, caglio animale, fermenti LATTICI, Conservante:E202(potassio sorbato) spezie: peperoncino (2% sul totale)
Formato :	Vaschetta da 1 pz. x 100gr. in PS termosaldada in ATM
Peso Medio :	100gr.
Shelf life :	31 gg
Origine latte :	Latte di paesi UE.Paese di trasformazione Italia
Post apertura :	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare il più presto possibile
Identificazione del lotto :	codice alfanumerico su etichetta (U + numero progressivo di 4 cifre)

Caratteristiche Organolettiche

Colore :	bianco
Sapore :	caratteristico di formaggio di capra
Aspetto :	pasta morbida, omogenea
Consistenza :	morbida

Caratteristiche Chimico-Fisiche

		Valori medi per 100g
Umidità :	64,00-68,00 %	
Grasso t.q.:	18 - 21 %	19,7g
di cui acidi grassi saturi:	15 - 17 %	15,3g
Proteine:	11 - 13 %	12,7g
Carboidrati:	2,0 - 3,0 %	1,6g
di cui zuccheri:	1,5 - 2,5 %	1,5g
Fibre alimentari:	1,0 - 2,0 %	1,7g
Sale:	0,5 - 0,75 %	0,5g sale
Valore energetico per 100 gr.	237 Kcal	237 kcal
Valore energetico per 100 gr.	981 Kj	981 kJ
Ph:	4,5 - 3,7	

Caratteristiche Microbiologiche

	Unità di misura		Valori
E. Coli :	Ufc/g	Reg.Cee n°2073/05	< 10
Stafilococcus Coag.+ :	Ufc/g	Reg.Cee n°2073/05	< 10
Listeria Monocytogenes :	Ufc/25g	Reg.Cee n°2073/05	assente

Condizioni di Stoccaggio e Trasporto

Temperatura di conservazione :	tra 0° e +4°C
Temperatura di trasporto :	tra 0° e +6°C

Caratteristiche Logistiche

Unità cartone : 24 vaschette

Allergeni :

Presente	TIPOLOGIA
x	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Dichiarazione relativa agli OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003)

La merce contiene OGM o è composta da prodotti derivanti da OGM(inclusi additivi e aromi)

SI	NO	Specifica in caso affermativo :
	x	