

# Blu di capra -ai mirtilli-

-Cod. FITA152-

Scheda tecnica



Origine: **Italia** Regione: - **Piemonte**

## Descrizione generale del prodotto

Formaggio erborinato di capra a pasta cruda. La consistenza della pasta è leggermente cremosa, tendente al morbido e asciutta. Il gusto è sapido ma non piccante; il sapore, tipico del latte di capra, si combina con quello dei mirtilli rossi originando un profumo delicato ed invitante.

## Ingredienti

LATTE di capra intero pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio, Penicillium Roqueforti., sulla crosta Esterna mix in parti variabili di mirtilli macerati in acquavite.  
Origine del LATTE: paesi Ue

## Caratteristiche organolettiche

<b>Tipologia di formaggio</b>	Erborinato
<b>Caratteristiche della pasta</b>	Unita e compatta di colore bianco con venature azzurro-verdi
<b>Sapore</b>	Sapido ma non piccante tipico del latte di capra che si combina con quello dei mirtilli macerati in acquavite
<b>Peso</b>	ca. 4 kg, forma rotonda con scalzo diritto di ca. 15 cm
<b>Crosta</b>	ricoperta con mirtilli macerati in acquavite
<b>Stagionatura</b>	>90 giorni in idonei ambienti umidi.

## Caratteristiche chimiche

**Umidità:** 46,0%

**Grasso s/s:** 46%

## Caratteristiche microbiologiche

<b>Salmonella spp</b>	Assente in 25g	<b>Enterotossine Stafilococciche</b>	Assente in 25g
<b>Escherichia coli</b>	100 u.f.c./g		
<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25g		

## Ogm

## Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto (valori medi)

<b>Energia:</b> 269kcal / 1116 kJ	<b>Grassi:</b> 21,6g di cui saturi 11,3g	<b>Carboidrati:</b> 1,03g di cui zuccheri <0,1g
<b>Proteine:</b> 17,7g	<b>Sale:</b> 1,16g	



## Lista degli allergeni

	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	<b>no</b>	<b>no</b>
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	<b>si</b>	
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare cross contamination.

### Modalità di imballaggio

<b>Confezionato intero</b>	su foglio cerato
<b>Porzionato</b>	confezionato in sacchetti di plastica per sottovuoto
<b>Imballo finale</b>	scatole di cartone

### Modalità di consegna e di conservazione

<b>Trasporto</b>	tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c
<b>Vendita</b>	forma intera o ½ forma sotto vuoto
<b>Modalità e temperatura di conservazione</b>	conservare in frigo tra +2 e +6 °c
<b>Shelf-life</b>	45 giorni dalla spedizione

**Emissione** Responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione** Direzione

Data: 22-05-2017

