

	SCHEDA PRODOTTO CACIOTTINA DI CAPRA BIO	Data aggiornamento: 17/02/2017
	SCHEDA TECNICA	

PERENZIN SRL	
Prodotto:	CACIOTTINA DI CAPRA BIOLOGICA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CACIOTTINA DI CAPRA BIOLOGICA
PERCENTUALE DI BIOLOGICITÀ	100%
ENTE CERTIFICATORE	CODEX SRL
RIFERIMENTO ALL'ORIGINE BIO (es. Agricoltura UE/non UE, Agricoltura Italia)	AGRICOLTURA ITALIA
Contenuto nominale (peso netto, peso sgocciolato, volume)	DA VEDERSI A PESO INDICATIVAMENTE 0,350 kg
CONFEZIONE (Tipo e materiale di confezionamento)	Sottovuoto
LOTTO DI PRODUZIONE (come e dove viene indicato)	ETICHETTA GG.MM.AAAA
TMC O DATA DI SCADENZA (come e dove viene indicato)	ETICHETTA GG.MM.AAAA
INDIRIZZO stabilimento produzione o confezionamento (da indicare sul pack)	Via Cervano, 85 - 31020 san Pietro di Feletto
SHELF LIFE	90 giorni
Temperatura conservazione prodotto (°C)	+ 4°
Temperatura accettazione prodotto (°C)	+ 8°
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	frigorifero
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO (sottovuoto, atmosfera protettiva, ...)	Sottovuoto
CONFEZIONE DI VENDITA	Scatola da 10 pezzi
INGREDIENTI	
LATTE di capra biologico di origine italiana, sale, coagulante microbico.	
ALTRE INFORMAZIONI	
Classificazione ex art 62 D.L. 24/01/12 n.1 comma 4	
Deteriorabile <input type="checkbox"/> Non deteriorabile <input checked="" type="checkbox"/>	
Prodotto garantito senza OGM: SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE pasta	Giallo scarico
ODORE	Dolce di latte e siero, leggero sentore caprino ma piacevole e molto fine
SAPORE	Si presenta al palato in modo vellutato, prevale il fresco ed elegante equilibrio
CONSISTENZA	Compatta, ma morbida ed elastica
ASPETTO esterno	Forma cilindrica con crosta inesistente, prende consistenza con un'asciugatura all'aria a temperatura ambiente

	SCHEDA PRODOTTO CACIOTTINA DI CAPRA BIO	Data aggiornamento: 17/02/2017
	SCHEDA TECNICA	

ALLERGENI				
Elenco allergeni	Allergene presente nel prodotto	Allergene assente nel prodotto	Allergene utilizzato nello stabilimento per altri prodotti	Allergene di cui si assicura l'assenza di tracce nel prodotto finito
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	no	si	no	si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no	si	no	si
Uova e prodotti a base di uova	no	si	si	si
Pesce e prodotti a base di pesce	no	si	no	si
Arachidi e prodotti a base di arachidi	no	si	no	si
Soia e prodotti a base di soia	no	si	no	si
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	si	no	si	no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	no	si	no	si
Sedano e prodotti a base di sedano	no	si	no	si
Senape e prodotti a base di senape	no	si	no	si
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	no	si	no	si
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	no	si	no	si

	SCHEDA PRODOTTO CACIOTTINA DI CAPRA BIO	Data aggiornamento: 17/02/2017
	SCHEDA TECNICA	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati)	
Aflatossina M1	≤ 0,050 µg/kg
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valore medio per 100 g)	
ENERGIA	311 kcal / 1296 KJ
GRASSI	22 g
di cui acidi grassi saturi	15,4 g
CARBOIDRATI	1,5 g
di cui zuccheri	0,6 g
Lattosio	<0,01 g
FIBRE	<LoQ
PROTEINE	26,8 g
Sodio	3490 mg/kg
SALE	0,9 g
Caratteristiche microbiologiche (valori limite applicati)	
Carica batterica totale	<1.000.000 UFC/g
Coliformi totali	<10.000 UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Lysteria monocytogenes	assente/25 g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Escherichia Coli	<100 UFC/g
Muffe	<1000 UFC/g
Lieviti	<10.000 UFC/g

