

	<b>SCHEDA PRODOTTO</b> <b>CAPRA UBRIACATO AL TRAMINER</b>	Data aggiornamento: 17/02/2017
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	

<b>PERENZIN LATTERIA SRL</b>	
<b>Prodotto: CAPRA UBRIACATO AL TRAMINER</b>	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Formaggio di CAPRA UBRIACATO AL TRAMINER
Contenuto nominale (peso netto, peso sgocciolato, volume)	DA VEDERSI A PESO INDICATIVAMENTE 7 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	6 mesi
STAGIONATURA	Minimo 5 mesi
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 1 pezzo
<b>INGREDIENTI</b>	
LATTE di capra di origine italiana, sale, caglio, lisozima (da UOVO). Ubriacato in superficie con vinacce e vino da uve Traminer (5%).	
<b>ALTRE INFORMAZIONI</b>	
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"/>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
COLORE	Crosta ricoperta di vinaccia; Pasta: avorio
ODORE	Intenso ed aromatico di vinaccia di Traminer e capra
SAPORE	Caratterizzato dal piacevole sentore caprino, dal fruttato aromatico dovuto all'affinamento con il Traminer
CONSISTENZA	Friabile
ASPETTO (esterno)	Forma cilindrica con residui di vinaccia

	<b>SCHEDA PRODOTTO</b> <b>CAPRA UBRIACATO AL TRAMINER</b>	Data aggiornamento: 17/02/2017
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	

<b>ALLERGENI</b>				
<b>Elenco allergeni</b>	<b>Allergene presente nel prodotto</b>	<b>Allergene assente nel prodotto</b>	<b>Allergene utilizzato nello stabilimento per altri prodotti</b>	<b>Allergene di cui si assicura l'assenza di tracce nel prodotto finito</b>
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	si	no	si	no
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 <sub>2</sub> totale	no	si	no	si

	<b>SCHEDA PRODOTTO</b> <b>CAPRA UBRIACATO AL TRAMINER</b>	Data aggiornamento: 17/02/2017
	<b>SCHEDA TECNICA</b>	

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori limite applicati)</b>	
Aflatossine	≤ 0,050 µg/kg
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valore medio per 100 g)</b>	
ENERGIA	403 Kcal / 1671 KJ
GRASSI	32 g
di cui acidi grassi saturi	23 g
CARBOIDRATI	1,9 g
di cui zuccheri	<LoQ
Lattosio	< 0,01 g
FIBRE	< LoQ
PROTEINE	27 g
Sodio	7700 mg/kg
SALE	1,9 g
<b>Caratteristiche microbiologiche (valori limite applicati)</b>	
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

