

Crottin con Albicocca

-Cod. FFRA013-

Scheda tecnica



Origine: **Francia** Regione: - **Aquitania** Produttore: **FR 24 451 001 CE**

Descrizione generale del prodotto

Ottimi come dessert. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con cubetti di ananas. Confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi.

Ingredienti

LATTE di capra pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale. Rivestimento: dadini di albicocca, conservante: anidride solforosa E220
Origine del LATTE: Francia

Caratteristiche organolettiche

Tipologia di formaggio	Caprino fresco aromatizzato con frutta
Caratteristiche della pasta	Colore bianco leggermente paglierino
Sapore	Dolce derivante dalla frutta ma la base è sempre leggermente acida
Peso	80g
Crosta	inesistente
Stagionatura	>15 giorni in idonei ambienti.

Caratteristiche chimiche

Umidità: 60%

pH: 4,4

Grasso s/s: 45%

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25g	Enterotossine Stafilococciche	Assente in 25g
Coliformi totali:	< 10 u.f.c./g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25g		

Ogm

Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto (valori medi)

Energia: 277kcal / 1155 kJ	Grassi: 15g di cui saturi 10g	Carboidrati: 23g di cui zuccheri 0,7g
Proteine: 10,8 g	Sale: 0,7 g	



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
Uova e prodotti a base di uova	no	no
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
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	
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	Si	
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

Confezionato intero	Confezione in atmosfera protettiva
Porzionato	No
Imballo finale	scatole di cartone

Modalità di consegna e di conservazione

Trasporto	Tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c
Vendita	Confezione intera
Modalità e temperatura di conservazione	conservare in frigo tra +2 e +6 °c
Shelf-life	20 giorni dalla spedizione

Emissione Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione Direzione

Data: 22-05-2017

