

<p><b>La Fattoria</b> di Cattuzzo Enrico &amp; C. s.a.s</p> <p>Sede legale: viale Italia 22 - 31040 Sequino (tv) Sede operativa: via Longon 41/a - 31010 Monfumo (tv) 04483840262</p>	<p><b>SCHEDA TECNICA</b></p>	<p>Rev. 0 01/12/2016</p>
---	------------------------------	------------------------------

**DATI GENERALI**

Nome del prodotto	<b>S-CIN DI CAPRA</b>
Denominazione di vendita	Formaggio da tavola a <b>LATTE</b> crudo di capra
Ingredienti	<b>LATTE</b> di capra crudo, sale, caglio.
Istruzioni d'uso	Crosta non edibile
Destinazione d'uso	Non adatto agli intolleranti al <b>LATTE</b> e prodotti a base di <b>LATTE</b> (compreso <b>LATTOSIO</b> ). Sconsigliato alle donne in gravidanza e ai bambini inferiori ai 3 anni.
Descrizione del prodotto	formaggio ottenuto dalla lavorazione di solo latte crudo di capra; il latte è prodotto da capre naturalmente. Il formaggio, fatto nella caliera di rame come una volta, ha un sapore delicato caratteristico.
Stagionatura	15 giorni
Temperatura di conservazione (°C)	compresa fra +4° e +10°C.
Modalità di vendita	Forma avvolta da fascetta di cartoncino. Sulla faccia superiore è timbrato il nome di fantasia con inchiostro alimentare rosso.
Produttore	La Fattoria di Cattuzzo Enrico & C. sas Via Longon 41/a Monfumo (TV)
N. di riconoscimento	<b>IT 05 406 CE</b>

**CARATTERISTICHE FISICHE**

Struttura	Morbida ed elastica, con poca occhiatura
Forma	cilindrica con scalzo convesso
Peso medio	circa 1 kg
Dimensioni medie	altezza di 4-5 centimetri, diametro di 15 centimetri
Crosta	sottile ed elastica
Colore	pasta bianca
Gusto	delicato caratteristico

**VALORI NUTRIZIONALI per 100 g:**

<b>Energia</b>	<b>285 Kcal</b>
	<b>1183 kJ</b>
<b>Grassi</b>	<b>21.6 g</b>
<i>di cui saturi</i>	<b>16 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>1.6 g</b>
<i>di cui zuccheri</i>	<b>1,6 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>21 g</b>
<b>Sale</b>	<b>1,5 g</b>

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Umidità	49 - 52%
---------	----------

Proteine	18.0 – 21.0%
Grasso stq:	18.6 – 21.6%
Grasso ss	41.5 – 44.5 %

*PARAMETRI MICROBIOLOGICI*

Listeria monocytogenes	assente in 25 g	n=5; c=0
Salmonella spp	assente in 25 g	n=5; c=0
Stafilococchi coagulasi-positivi	m=10 <sup>4</sup> UFC/g, M= 10 <sup>5</sup> UFC/g	n=5; c=2

n= numero di unità campionarie, c= numero di campioni che possono superare il limite minimo ma non il limite massimo; m= limite minimo, M= limite massimo.

*Normativa di riferimento:* Reg. CE n. 853/04 e Reg. 2073/05 e successive modifiche ed integrazioni