



SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: **CPCVL**

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

CAPRA&CAVOLI / Formaggio di capra affinato in foglia di cavolo verza. Stagionatura minima 60 giorni.

INGREDIENTI

LATTE di capra, sale, caglio, fermenti lattici. Affinato e avvolto in foglie di Cavolo Verza (non edibili).
Crosta edibile.

ALLERGENI

Latte e derivati compreso lattosio (ai sensi del Reg. CE 1169/11).

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero tra 0/+4°C.
Consumare entro la data prevista.

MODALITÀ DI TRASPORTO:

Trasportare in automezzo ATP a temperatura controllata tra 0/+4°C.

MODALITÀ DI CONSUMO E DESTINAZIONE D'USO

Origine Latte: UE Crosta edibile. Prodotto pronto al consumo. Prodotto destinato a tutte le categorie ad esclusione delle categorie sensibili agli allergeni indicati in etichetta.

FORMATO UNITÀ DI VENDITA / PESO NETTO:

Peso variabile da kg 1,0 a kg 1,2. Da vendersi a peso.
Pz per cartone: 1 - Dim. cartone in cm: LxLxH 27x11x10

SCADENZA / SHELF LIFE:

Data di scadenza: (Da consumare entro il: gg/mm/aa)
60 giorni dalla data di confezionamento.

CONFEZIONE

Primaria: Il prodotto è confezionato in scatola di cartone ondulato. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	1157 Kj / 279 kcal
Grassi	23 g
di cui saturi	16 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	18 g
Sale	1,5 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microrganismi 30°C	≤ 500.000 UF/C
Stafilococcus coag+	≤ 100 UF/C
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes (qualitativa)	Assente/25g
E. Coli	≤ 10 UF/C

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH < 6

STANDARD FISICI

Esente da corpi estranei.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Antichi Sapori Srls _ Via Delle Mimose, 36/a - 00013 Fonte Nuova, Lazio, Italy (RM)
Tel. 06.87772153 - 380.5944766 Numero di riconoscimento: **IT Y4V6Y CE**