

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Cod. Prod.	75C323DO
	Denominazione commerciale:	CABRITILLO SEMI STAGIONATO	
Tipologia di prodotto:	Formaggi di capra		
Stagionatura minima:	> 60 giorni		
Origine del latte	Italia		

DESCRIZIONE:	Generalità: formaggio di latte di capra a pasta semidura Formato: forma intera a peso variabile da 3 kg circa Crosta: asciutta, marrone, non edibile Pasta: dura, con occhiatura tipica Colore: paglierino Sapore, aroma, odore: sapido, delicato, saporito Peso medio cartone: 12.5 kg
---------------------	---

TENORE D'ACQUA:	Massimo in peso del prodotto: 35
TENORE DI MATERIE GRASSE	Minimo nella sostanza secca: 40
INGREDIENTI:	LATTE di capra, sale, caglio, trattato in crosta con conservante E202, E235 e colorante E150d
ALLERGENI	LATTE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	
	<i>g/100 g di prodotto</i>
VALORE ENERGETICO KJ	1631
VALORE ENERGETICO Kcal	393
GRASSI:	31
di cui saturi:	19
CARBOIDRATI:	0
di cui zuccheri	0
PROTEINE:	28
SALE:	1.3

CONSERVAZIONE (°C):	5±3 °C
CONSERVABILITA':	150
SHELF LIFE AL CLIENTE	60

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
Coliformi totali:	/1g
E. Coli: < 1.000	/1g
Salmonella spp.: assente	/25g
Listeria MONOCYTOGENES: assente	/25g
Stafilococco Aureo: <1.000	/1g
Lieviti: <100.000	/1g
Muffe: <10.000	/1g

IMBALLAGGIO:	Primario: forma SOTTOVOTO Secondario: cartone Dimensione cartone: 40 x 40 x 13 cm Pezzi per cartone: 4 Tara totale imballaggio: 0,5 kg
PALLETS:	Composizione: cart x piano X piani = 6 x 10 = 60
EAN pezzo:	2912722000000
EAN cartone:	92912722753106