



SCHEDA TECNICA

Prodotto – Denominazione vendita	PRIMOSALE DI CAPRA
Cod. Prodotto	PRICA001
Descrizione	Formaggio molle
Ingredienti	Latte di capra, sale, caglio.
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: forma cilindrica. Colore: bianco. Consistenza: morbido. Gusto: dolce caprino. Odore: di latte fresco di capra coagulato.
Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi per 100 g)	
Valore energetico	211 kcal / 876 kj
Grassi	16 g di cui grassi saturi 11,5 g
Proteine	14,2 g
Carboidrati	2,5 g di cui zuccheri 2,5 g
Cloruri (NaCl)	0,9 g
pH	6,2
Umidità	62%
Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)	
E. Coli	<100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente (UFC/25g)
Listeria Monocytogenes	Assente (UFC/25g)
Stagionatura	Assente
Crosta	Assente
Modalità di conservazione	In frigorifero a +4°C
Modalità d'uso	Ready to eat
Shelf-life	18 giorni
Informazioni per allergici	Contiene latte e lattosio
Informazioni OGM	Assente
Altre informazioni	Senza aggiunta di conservanti ed additivi. Una volta porzionato, il prodotto deve essere conservato in frigorifero a +4°C e consumato entro 2 giorni.
Paese di mungitura	Spagna e Italia
Paese di trasformazione	Italia
Packaging	
Pezzatura	200g circa (peso variabile)
Confezione	Incartata a mano
Imballo primario	Vaschetta termosaldada di 4 pezzi da 200g circa (800g circa)
Imballo secondario	Cartone da 6 vaschette (4,8kg circa)
Dimensioni imballo (cartone) in cm (l x l x h)	35 x 28 x 20
Pallettizzazione	
Strato	8 cartoni da 6 vaschette (kg 38,4 circa)
Pallet	5 strati cartoni (kg 192 circa)
N° colli per bancale	40 cartoni (pari a 240 vaschette)
Altezza pallet in cm (compresi i 20 cm di bancale)	120