



SCHEMA TECNICA

Prodotto – Denominazione vendita	CRESCENZA DI CAPRA
Cod. Prodotto	CRECA001
Descrizione	Formaggio molle
Ingredienti	Latte di capra, sale, caglio.
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: formaggio fresco. Colore: bianco. Consistenza: morbido. Gusto: dolce caprino. Odore: di latte fresco di capra coagulato.
Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi per 100 g)	
Valore energetico	263 kcal / 1091 kj
Grassi	21 g di cui grassi saturi 15,3 g
Proteine	17 g
Carboidrati	1,5 g di cui zuccheri 1,5 g
Cloruri (NaCl)	0,9 g
pH	5,1
Umidità	58%
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	Assenti
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	Paesi UE
Paese di trasformazione	Italia
Packaging	
Pezzatura	250g circa (peso variabile)
Confezione	Incartata a mano
Imballo primario	Vaschetta termosaldada di 4 pezzi da 250g circa (1 kg circa)
Imballo secondario	Cartone da 6 vaschette (6kg circa)
Pallettizzazione	
Strato	8 cartoni da 6 vaschette (kg 48 circa)
Pallet	5 strati cartoni (kg 240 circa)