

SCHEMA TECNICA  
**CAPROTTINA FRESCA**



### Dati generali

<b>Nome in fattura</b>	<b>CAPROTTINA FRESCAx350gSV-ct6pz</b>
<b>Codice prodotto</b>	652053
<b>Nomenclatura doganale</b>	04069063



### Descrizione del prodotto

<b>Ingredienti</b>	Latte di capra, sale, coagulante microbico.
<b>Caratteristiche qualitative</b>	Formaggio prodotto con latte di Conegliano, semplice, di consumo quotidiano. Ha un sapore delicato, ma pieno di personalità. Fatto con un caglio di origine vegetale e non animale: è un formaggio unico.

### Caratt. tecniche medie

<b>Confezione</b>	sottovuoto
<b>Temperatura di conservazione consigliata</b>	+2°/+4° C

### Proprietà organolettiche

<b>Aspetto esterno</b>	Formaggio a pasta molle
<b>Gusto</b>	dolce, delicato, gradevolmente acidulo
<b>Profumo</b>	tipico
<b>Colore</b>	pasta bianca granulosa

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
350 g c.a.					90 giorni dal confezionamento

### Pallettizzazione

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet
16	8	128

### Imballaggio

Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
4		8002772016748

SCHEMA TECNICA  
**CAPROTTINA FRESCA**

**Parametri chimici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Grassi (g)	22
Acidi grassi saturi (g)	15,4
Proteine (g)	26,8
Carboidrati (g)	1,5
Zuccheri (g)	0,6
Sale (g)	0,9
Valore energetico (kcal)	311
Valore energetico (kJ)	1296

**Parametri microbiologici**

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	< 10 <sup>6</sup>
Coliformi Fecali ufc/g	< 10 <sup>4</sup>
E. Coli ufc/g	< 100
Stafilococcus aureus ufc/g	< 10
Salmonella spp. in 25 g	Assente
Listeria Monocytogenes in 25 g	Assente
Muffe ufc/g	< 10 <sup>3</sup>
Lieviti ufc/g	< 10 <sup>4</sup>

**Allergeni**

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

SCHEMA TECNICA  
**CAPROTTINA FRESCA**

**Disposizioni di legge**

**HACCP**

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

**Tracciabilità**

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

**OGM**

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM

- non deriva da OGM

- non contiene materiale derivato da OGM

(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

**Imballaggi**

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

**Etichettatura**

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

**Nota**

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

**Indirizzo**

MALETTI 1867 SRL

VIA DELLA REPUBBLICA, 3 – 41051 CASTELNUOVO RANGONE (MO)

TEL. +39.059.539911 - FAX +39.059.537158

info@maletti1867.it - www.maletti1867.it - CF/P.IVA: 02855080368