

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Denominazione</b>		<b>BLU DI CAPRA 2,25 kg</b>		<b>Cod.</b>		<b>392,2</b>	
<b>Descrizione prodotto</b>							
Formaggio erborinato ottenuto da latte di capra							
<b>Caratteristiche generali</b>							
Ingredienti		<b>Latte</b> caprino pastorizzato, sale, caglio, penicillium, fermenti lattici					
Origine del latte: UE							
Formato		Forma rotonda : diam. di 24cm. / hl di 20 cm. circa					
Peso		2,25 kg circa					
Stagionatura		~ 45 gg.					
Shelf-life (da intendersi dal confezionamento)		60 giorni					
Identificazione del lotto		codice numerico sull'etichetta					
Codice EAN		2 039220					
<b>Caratteristiche organolettiche</b>							
Colore		Pasta di colore bianco avorio con venature blu - verdastre, per sviluppo di muffe (erborinatura); crosta grigia per presenza di leggera muffa					
Sapore		Gusto deciso, intenso, molto aromatico					
Consistenza		Morbida					
Aspetto		Pasta uniforme, compatta con venature caratteristiche; crosta rugosa - NON EDIBILE					
<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>				<b>Caratteristiche microbiologiche</b>			
<b>Valori medi</b>							
Umidità	±	42,00	%	Escherichia coli	ufc/g	< 100	
Sostanza secca	±	58,00	%	Stafilococchi coag.+	ufc/g	< 100	
Grassi T.Q.	±	29,00	%	Listeria monocytogenes	/25 g	Assente	
Grassi S.S.	±	50,00	%				

Valori nutrizionali medi ( 100 g. di prodotto )		Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Valore energetico (kJ / kcal)	1490 / 359	Temperatura di conservazione	+ 2°C / + 6°C
Grassi (g)	29,30		
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	<i>18,66</i>	Temperatura di trasporto	+ 2°C / + 6°C
Carboidrati (g)	0,46		
<i>di cui zuccheri (g)</i>	<i>0,11</i>		
Proteine (g)	23,40		
Sale (g)	1,80		

### Caratteristiche logistiche

Unità cartone	2 pezzi
Dimensioni cartone ( hl / lg / pr ) mm.	190 / 250/ 250
Tara cartone	180 g
N° cartoni per strato pallet	12
Numero strati per pallet	6
Cartoni per pallet	72
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120

### Allergeni

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

### OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

*Ciresa Srl - Introbio  
 Responsabile Controllo Qualità*