



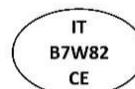
GRUPPO RENOLIA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mod. ARG 026

Pag. 1 di 3

SCHEDA 24/00

FORMAGGIO CUORE BIANCO DI CAPRA
CHEESE CUORE BIANCO DI CAPRAREV. 0.00
DEL 25/07/2020
Informazioni Logistiche e caratteristiche di confezionamento
Logistics Information and packaging features

Codice Prodotto <i>Item Code</i>	RJFCD200			
Formato <i>Pack</i>	Forme quadrate/tonde a peso variabile da circa 2 kg Variable weight square/round shapes <i>approx. 2 kg</i>			
Unità di vendita <i>Sale unit</i>	Peso (Kg) <i>Weight (Kg)</i>			
Tipo di imballo <i>Type of case</i>	Cartone <i>Cardboard box</i>			
N° unità per imballo <i>Nr. of units per case</i>	2			
N° imballi per strato <i>Nr. of cases per layer</i>	11			
N° strati per pallet <i>Nr. of layers per pallet</i>	15			
N° imballi per pallet <i>Nr. of cases per pallet</i>	165			
N° unità per pallet <i>Nr. of units per pallet</i>	330			
Misure cm <i>Size cm</i>	Forma 19x19x5 <i>Pack</i>			
	Imballo 39 x 20x 7 <i>Case</i>			
	Pallet 80 x 120 x 160 <i>Pallet</i>			
Modalità di trasporto <i>Transport conditions</i>	Temperatura controllata da 0° a + 4°C con automezzi refrigerati idonei <i>Controlled temperature between 0° and 4°C with refrigerated vehicles</i>			

Redatto da Dr.ssa Marina Rocca
Quality Assurance ManagerApprovato da Dr.ssa Marina Rocca
Production Plant Manager



GRUPPO RENOLIA

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. ARG 026

Pag. 2 di 3

SCHEMA 24/00

FORMAGGIO CUORE BIANCO DI CAPRA
CHEESE CUORE BIANCO DI CAPRA

REV. 0.00
DEL 25/07/2020

Caratteristiche del prodotto

Product characteristics

Denominazione <i>Denomination</i>	Formaggio cuore bianco di capra <i>Fresh flowery rind goat milk cheese</i>
Descrizione del prodotto <i>Product description</i>	Il formaggio è prodotto con latte caprino dalla Sardegna, è poco stagionato ed è caratterizzato dalla sua tipica pasta elastica di color leggermente paglierino e dalla crosta fiorita con un bel micelio bianco e uniforme. Si distingue dal sapore dolce e delicato. <i>The cheese is made with Sardinian goat milk, it has a short seasoning and it is characterized by a typical soft texture straw-colored and flowery crust with a beautiful white and uniform mycelium. Sweet-flavored and delicate paste.</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Latte intero di capra pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Crosta edibile ricoperta di muffa bianca (<i>Penicillium Candidum</i>). Non contiene conservanti aggiunti <i>Pasteurized whole goat milk, rennet, salt, live lactic ferments. White mold edible crust (Penicillium Candidum). No added preservatives</i>
Modalità di confezionamento <i>Packaging conditions</i>	Confezionato in fogli di carta politenata <i>Packaged by polythene paper</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Latte, lattosio, proteine del latte <i>Milk, lactose, milk proteins</i>
Shelf life	90 gg <i>90 days</i>
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>	Conservare in frigorifero da 4°C a 6°C. Una volta aperto consumare entro 4 gg <i>Keep refrigerated between 4°C and 6°C. Once opened eat within 4 days</i>
Destinazione d'uso <i>Consumers</i>	Il prodotto è indicato a tutti i consumatori ad eccezione delle persone intolleranti ad alcuni composti allergenici (latte e lattosio) <i>The product is suitable for all consumers except for those who are intolerant to some allergenic compounds (milk and lactose)</i>



GRUPPO RENOLIA

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Mod. ARG 026

Pag. 3 di 3

SCHEMA 24/00

FORMAGGIO CUORE BIANCO DI CAPRA
CHEESE CUORE BIANCO DI CAPRA

REV. 0.00
DEL 25/07/2020

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto <i>Nutritional characteristics average values for 100 g</i>	
Energia / <i>Energy</i>	372 kcal 1558 kj
Grassi / <i>Fat</i> Di cui acidi grassi saturi / <i>of which Saturated</i>	32 g 19 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> Di cui zuccheri / <i>of which Sugars</i>	1,2 g 1,2 g
Proteine / <i>Protein</i>	21 g
Sale / <i>Salt</i>	0,74 g

Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological characteristics</i>	
CBT a 30°C <i>TBC at 30°C</i>	<10 ⁶ UFC/g <10 ⁶ CFU/g
Escherichia coli <i>Escherichia coli</i>	<10 UFC/g <10 CFU/g
Stafilococchi coagulasi positivi <i>Stafilococchi coagulase positive</i>	<100 UFC/g <100 CFU/g
Salmonella spp <i>Salmonella spp</i>	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g <i>Absent in 25 g</i>
Muffe e Lieviti <i>Molds and yeasts</i>	<10 ⁶ UFC/g <10 ⁶ CFU/g

Redatto da Dr.ssa Marina Rocca
Quality Assurance Manager

Approvato da Dr.ssa Marina Rocca
Production Plant Manager